

FOODSERVICE

BLENDER

USE AND CARE GUIDE

Please read the following for general Use and Care guidelines.

Before using your Vita-Mix blender, read the machine's detailed Use and Care Manual available at: www.vitamix.com/manuals

High Performance Machines

MANUFACTURED BY VITA-MIX CORPORATION, U.S.A

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this machine or any other electrical appliance, always follow these basic instructions:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** put motor base or pedestal (PBS shaver base) in water or other liquid.
3. Close adult supervision is necessary when appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Never touch or make contact with moving parts, especially the blades.
5. Unplug power cord from wall outlet when the Vita-Mix® machine is not in use, before disassembling, when putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
6. The machine must be positioned so the power cord plug is accessible.
7. The machine must be plugged into its own dedicated power supply or outlet that is appropriate for the machine's power requirements. **Consult an electrician for proper electrical needs.**
8. **DO NOT** operate any machine with a damaged cord or plug, if the machine malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. In the US and Canada, call **Vita-Mix Technical Support, 800-886-5235** at once for examination, repair, possible replacement, or electrical or mechanical adjustment. If you live outside the United States or Canada, contact your local Vita-Mix Distributor, or telephone the Vita-Mix International Division at +1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor in your country.
9. **DO NOT** use attachments not recommended or sold by Vita-Mix Corporation. Doing so will void the warranty. **Alteration or modification of this product in any form is not recommended as such may result in bodily injury.**
10. **DO NOT use outdoors.**
11. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of a table or counter.
12. **DO NOT** place the machine on or near a hot gas or electrical burner, in a heated oven, or allow machine to touch hot surfaces. External heat sources can damage the machine.
13. Keep hands and utensils out of machine container while motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the Vita-Mix machine. A rubber spatula may be used, but only when the Vita-Mix machine is NOT running. With the flexible rubber lid in place, the Vita-Mix accelerator tool/tamper (available with some models) may be used while motor is running.
14. **WARNING:** Blades are sharp! Handle carefully.
    - Never try to remove the blades while the container is on the motor base.
    - **DO NOT** operate with loose, nicked or damaged blades – replace immediately.
    - To reduce the risk of personal injury, never place blade assembly on motor base without blender container properly attached.
15. The maximum normal load/capacity is equivalent to the ounces/liters listed on the container, i.e., 48 oz. / 1.4 Ltr., and substantially less with thick mixtures.
16. Container should not be more than 2/3 full when the accelerator tool/tamper is left in place while blending. **DO NOT** exceed 30 seconds of continuous blending with accelerator tool/tamper in place.
17. When making nut butters or oil based foods, **DO NOT** process for more than one minute after mixture starts circulating. Overprocessing can cause dangerous overheating.
18. **CAUTION:** Cooling problems resulting in thermal shut-off and eventual motor damage may result if machine is operated in sound chambers other than those approved and sold by Vita-Mix.
19. Always operate the machine with the complete two-part lid locked in place (unless the accelerator tool/tamper is inserted through the lid or for regular PBS applications, when the splash guard is in place). Remove the lid plug only when adding ingredients or using the accelerator tool/tamper.
20. **WARNING:** When processing hot liquids:
    - The two-part latching lid must be securely locked in place. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
    - **DO NOT** start processing hot liquids on a HIGH speed. Always start processing hot liquids on a LOW speed, then switch to a HIGH speed while the machine is running.
    - Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.
    - **DO NOT** process hot ingredients with the Vita-Mix non-latching or one-piece lid.
21. **WARNING:** Machines should NOT to be cleaned with a water jet. See "Care and Cleaning."
22. **CAUTION:** On any machine with a lighted START/STOP switch, the light, when lit, indicates the power to blender is ON and blender could start. **Turn power OFF, or unplug the machine before touching movable parts.** Shut OFF the power switch at night or whenever the machine will be left unattended.

Additional Safeguards for the Portion Blending System (PBS):

1. **DO NOT** fill ice bin with any other substance but ice. Be careful that foreign objects (i.e., tabs from soda or beer cans) **DO NOT** fall into the bin.
2. **DO NOT** fill ice bin past the vertical mark on the front of the ice bin. The ice bin lid will not fit on unit as a result of overfilling the ice bin. If the ice bin lid is not correctly in place, the ice bin interlock will not engage, resulting in non-operation of the machine.
3. **WARNING:** Ice shaver blade is sharp! Handle carefully. **DO NOT** operate with loose, nicked or damaged blades.
4. **DO NOT** disconnect ice bin interlock. Doing so may lead to serious injury.
5. Always operate the PBS with the splash guard and/or lid in place.

Save These Safety Instructions

Enjoy the safety of this grounded machine. The Vita-Mix blender's U.S. power cord comes equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong wall outlet (Figure A). **This cord will vary for countries outside the United States.**

Adapters (Figure B) are available for two-prong outlets. **DO NOT** cut or remove the third (ground) prong from the plug or power cord.

Consult your electrician if you are not sure if the wall outlet is grounded through the building wiring. With a properly grounded two-prong wall outlet, ground the machine by attaching the tab on the adapter to the wall outlet cover by means of the screw in the center of the cover (Figure B).

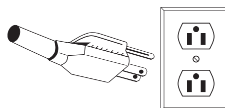


Figure A

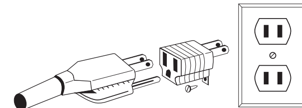


Figure B

WARNING! THREE-PRONG ADAPTERS ARE NOT TO BE USED IN CANADA.

IMPORTANT NOTES! The instructions appearing in this Use and Care Guide cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.

GENERAL INSTRUCTIONS

1. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for processing, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients. Thawed or partially thawed fruit is recommended. HIGH speed (or highest button on models with electronic controls) is recommended for heavy-duty blending.
2. Set the container on the motor base by aligning it over the centering pad anchored to the base. **(Motor must be completely stopped before positioning container.)** Containers are not to be used for hard, dry materials. Avoid running your machine with the container empty.
3. Always operate the machine with the complete two-part lid locked in place (unless the accelerator tool/tamper is inserted through the lid or for regular PBS applications, when the splash guard is in place). If blending hot ingredients, the lid must be securely locked in place. **When processing hot liquids, DO NOT use a non-latching or one-piece lid.**
4. Select the desired timer settings, or pre-set blending program. For machines with variable speed or HIGH/LOW controls, select the desired pseed. Most foods are blended on a HIGH speed. Start heavy or thick foods on a low or variable speed then switch to a HIGH speed once the mixture begins processing. Hot mixtures and very full containers should be started on a LOW or VARIABLE speed, and then switch to a HIGH speed.
   - 4a. If mixture stops circulating, you have likely trapped an air bubble. Either insert the accelerator tool/tamper (sold separately for some models) through the lid while blending, or stop the motor, remove the container from the base and stir or scrape the mixture from the sides of container into the center using a rubber spatula to press any air bubbles away from the blades. Replace the lid and continue blending.
   - 4b. Due to the blending speed of the machine, processing times are greatly reduced over other manufacturers' machines. Until you become accustomed to the speed, watch your mixture carefully to avoid over-blending.
5. After the blender has been stopped, **wait until the blade comes to a complete stop before removing the lid and/or container from the motor base.**
6. Remove the container, pour, garnish and serve the drink.
7. Turn power OFF and/or unplug the machine at night or whenever machine will be left unattended.

Maintenance Tips:

- **Neve**r bang the container against a surface to loosen the ingredients. Remove the container from the base and use a rubber spatula to remove thick mixtures from the bottom of your container.
- **Never** shake or rattle a container while in use.
- **Never** remove the container before the machine has come to a complete stop.
- **Never** start the motor before the container is in place.

Additional Instructions for the Portion Blending System (PBS) Ice Bin

1. **DO NOT** fill the ice bin higher than ice bin rim.
2. Make sure ice bin lid is properly in place before operating the machine.
3. **DO NOT** place objects on the container or touch the container while the machine is running. This will affect ice portion control.
4. Using ice from an ice-making machine works best in the PBS. Shape and size of the ice cube may affect the machine's operation. The colder, drier and harder the ice, the better the blended results. **DO NOT** use block ice or large chunks of unseparated cubed ice. Avoid using bagged ice that has been stored in a freezer at extremely low temperatures. Use of this type of ice may result in freeze-up of the shaver. When bagged ice must be used, it should be stored in an ice chest for at least one hour before use.

WARNING:

If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, **DO NOT** serve the drink/food. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing or nicked, replace with new blade assembly. (See the machine's detailed Use and Care Manual online for details.)

IMPORTANT NOTES!

For models with electronic controls: On all units, the built-in thermal protector keeps track of the motor temperature and will warn the user and eventually shut down the motor if the motor is overheating. When overheated, the display will instruct the user to remove the container and run the machine until cool. This takes about two minutes. When the thermal protector shuts the motor off, review your processing techniques and your instructions. Your recipes may be too thick or have too much material in them. Consider adding more liquid or testing another program.

For models with pre-set programming dials or switches: The thermal protector may shut the motor off to protect it from overheating. To restart, wait for motor to cool down with the power off (up to 45 minutes). Cooling may be quickened by placing the motor base in a cool spot. Unplug first. To speed up the process, try circulating the air with a vacuum or fan aimed at the bottom of the base. When the thermal protector shuts the motor off, review your processing techniques and your instructions. Your recipes may be too thick (add liquid), be processed too long at too low a speed setting (try another pre-set blending program if available) or have too much material in them. If the motor seems to be overheating but the thermal protector has not turned the machine off, stop the machine and remove the container from the base.

For the BarBoss and Drink Machine Timer blenders: Set the timer for 20 seconds. Turn the machine ON and let the machine run for 20 seconds. Repeat this step 3 times for a total of 1 minute. Be careful never to touch any moving parts while in use.

For the Two-Speed or Variable Speed Drink Machines, Vita-Pro and Vita-Prep blenders: Set the dial on HIGH (#10). Turn the machine ON and let the machine run for 1 minute. Be careful never to touch any moving part while in use.

Consult Vita-Mix® Technical Support or your local Vita-Mix Distributor for further assistance if necessary.

CARE & CLEANING

Motor Base/Control Panel

1. **Unplug the power cord.**
2. Wash the outside surface with a damp soft cotton cloth moistened with a mild solution of warm water* and nonabrasive detergent or nonabrasive liquid spray cleaner. **NEVER IMMERSE MOTOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.**
3. **For models with electronic controls:** Be careful to not scratch or scrub the display window on the control panel. Use a soft cloth to wipe the control panel area clean. The display window area will scratch when contacted with a scouring pad or sharp object.
4. **For models with switches:** Thoroughly clean switches so that they move freely. They may become sticky. Use a wet cloth, moistened with water* and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Work the switches back and forth a few times to loosen any dried residue under switch. Leaving switches sticky will damage or burn out the switches. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch.
5. Dry with a soft cotton cloth.

* Be sure to wring excess water out of cloth or sponge when cleaning around the controls or any electrical part.

Lid

Separate the lid and plug (two-piece lid only). Wash in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use.

Container

For maximum container life, DO NOT wash in dishwasher.

1. TO CLEAN: Fill container 1/4 full with warm (110°F/43°C) water and add a couple drops of liquid dishwashing detergent.** Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine for 30 seconds. Empty container. Repeat this step.
2. TO RINSE: Fill container 3/4 full with warm (110°F/43°C) water – **DO NOT** add soap. Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine for 30 seconds. Empty container.
3. If any solid residue remains, remove the blade agitator assembly and wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Reassemble before next step. **DO NOT** soak the blade agitator assembly.
4. TO SANITIZE: If all solid residue is gone after step 2 or after completion of step 3, fill container 3/4 full with a sanitizing solution mix.*** Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine on a HIGH speed for 30 seconds. Turn machine off and allow mixture to stand in the container for an additional 1-1/2 minutes. Pour out bleach mixture.
5. Return container to motor base and run machine empty for an additional 5 seconds. **DO NOT** rinse after sanitizing. Allow container to air dry.

** To prolong container life, Vita-Mix recommends using soaps with a low Ph balance. Automatic dishwashing is not recommended.

*** Recommended sanitizing solution: 1.5 tsp. / 7.4 ml institutional or household bleach in 2 qt. / 2.0 Ltr. water.

Portion Blending System (PBS) Ice Bin

1. **Unplug the power cord.**
2. TO CLEAN: Empty out the remaining ice before cleaning. Use an ice scoop to remove as much ice as possible from above the ice shelf.
3. Remove the ice shelf and wash in a cleaning solution. Rinse clean under running water and dry.
4. Fill a clean blender container with 5 cups / 1.2 Ltr. of a cleaning solution.
5. With the ice chute, splash guard and ice shelf removed, slowly pour the cleaning solution into the ice bin in a circular motion, as close to and as high up the inside walls as possible, without splashing solution on the outside of the unit. **NOTE:** Some of the cleaning solution will dispense out of the blade area and above and behind the container pad. This is normal.
6. Immediately replace the container onto the container pad and replace the ice bin lid on top of the ice bin. Press and hold the shaver button for 30 seconds to run the shaver and circulate the cleaning solution while cleaning fluid is still in the ice bin.
7. Release the shaver button and allow the cleaning solution to drain out the ice bin.
8. Using a soft cloth soaked in the cleaning solution, manually wipe as much of the ice bin and shaver as possible. **Use caution when wiping near the shaver blade.**
9. Repeat steps 4-8 a second time with the cleaning solution.
10. TO RINSE: Repeat steps 4-8 two times with clean water.
11. TO SANITIZE: Repeat steps 4-8 two times using a sanitizing solution. Recommended sanitizing solution is 1.5 tsp. / 7.4 ml institutional or household bleach in 2 qts. / 2.0 Ltr. water.
12. **DO NOT** rinse or wipe down the inside of the ice bin after sanitizing. Allow ice bin to air dry with the lid removed.
13. Remove the lid and wash in a cleaning solution. Rinse clean under running water and dry.

IMPORTANT NOTES!

CLEANING PRODUCTS: DO NOT use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. **DO NOT** use any cleaners containing Quatinary Sanitizers on polycarbonate components. **DO NOT** use any of the following cleaning products: automatic dishwashing detergents, oven cleaners, steel wool or other abrasive pads.

BLADE ASSEMBLY: DO NOT soak the blade agitator assembly.

CONTAINER COMPATIBILITY

Container	Machines
64 oz. / 2.0 Ltr.	PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
48 oz. / 1.4 Ltr.	Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Container	Machines
32 oz. / 0.9 Ltr.	BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
32 oz. / 0.9 Ltr. XP	T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance
48 oz. / 1.4 Ltr. XP	PBS Advance, Blending Station Advance

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro aparato eléctrico siga siempre las instrucciones básicas siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** coloque la base del motor o el pedestal (base del sistema de rotación del PBS) sobre agua ni ningún otro líquido.
3. Si los niños utilizan el electrodoméstico o si se usa cerca de ellos, es necesaria la supervisión de un adulto. El uso de este electrodoméstico no está previsto para personas (inclusive los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con poca experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o los instruya acerca de cómo usarlo. Se debe controlar que los niños no jueguen con el electrodoméstico.
4. Nunca toque o entre en contacto con las partes en movimiento, en especial las cuchillas.
5. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente de pared cuando no se utilice la máquina Vita-Mix®, antes de desensamblarla, de colocarle o extraerle piezas y de limpiarla, a menos que se desee lavar sólo el recipiente.
6. La máquina debe colocarse de forma que se pueda acceder con facilidad al cable de alimentación.
7. La máquina debe enchufarse a su propio enchufe o a una toma de corriente adecuada a los requisitos eléctricos de la misma. **Para obtener más información sobre los requisitos eléctricos, consulte a un electricista.**
8. **NO** haga funcionar la máquina si el cable o el enchufe está dañado, si la máquina no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de manera alguna. En Estados Unidos y Canadá, llame al **Servicio técnico de Vita-Mix al 800-886-5235** directamente para la revisión, la reparación, la posible sustitución o el ajuste mecánico o eléctrico de la máquina. Si vive fuera de Estados Unidos o Canadá, comuníquese con el distribuidor local de Vita-Mix, llame a la División internacional de Vita-Mix al +1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país.
9. **NO** use accesorios no recomendados ni vendidos por Vita-Mix Corporation. Esto anulará la garantía. **No se recomienda la alteración ni modificación de este producto de cualquier forma, ya que esto puede derivar en lesiones.**
10. **NO utilice el producto al aire libre.**
11. **NO** deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa ni del mostrador.
12. **NO** coloque la máquina sobre ni cerca de cocinas eléctricas o a gas caliente, ni dentro de un horno encendido ni deje que la máquina entre en contacto con superficies calientes. Las fuentes de calor externas pueden dañar la máquina.
13. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente cuando el motor esté en funcionamiento, para evitar lesiones personales o daños a la máquina Vita-Mix. Se puede usar una espátula de goma, pero sólo cuando la máquina Vita-Mix NO esté en funcionamiento. Con la tapa de goma flexible colocada, la Herramienta de aceleración/compresor Vita-Mix (disponible en algunos modelos) se puede usar con el motor en funcionamiento.
14. **ADVERTENCIA:** Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
    - Nunca intente quitar las cuchillas si el recipiente está sobre la base del motor.
    - **NO** usar si las cuchillas están sueltas, melladas o dañadas; sustitúyalas de inmediato.
    - Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque un conjunto de cuchillas en la base del motor sin instalar correctamente el recipiente de la licuadora.
15. La carga/capacidad máxima normal es la equivalente a los litros/onzas que se muestran en el recipiente (1,4 L. / 48 oz.), y notablemente menos con mezclas densas.
16. Al licuar, el recipiente no debe superar las 2/3 partes de su capacidad cuando se deje conectada la herramienta de aceleración/compresor. **NO** exceda los 30 segundos de funcionamiento continuo con la herramienta de aceleración/compresor en uso.
17. Al preparar mantecas de frutos secos o alimentos a base de aceite, **NO** los procese durante más de un minuto una vez que la mezcla comience a circular. El exceso de procesamiento puede provocar un recalentamiento peligroso.
18. **PRECAUCIÓN:** Se pueden producir problemas de refrigeración, que tienen como resultado el apagado térmico y, en última instancia, el daño del motor, si la máquina funciona en cámaras sólidas diferentes a aquéllas aprobadas por Vita-Mix.
19. Utilice siempre la máquina con la tapa de dos partes colocada en su sitio (a no ser que la herramienta de aceleración/compresor se introduzca por la tapa o en aplicaciones PBS normales, cuando está colocado el protector antisalpicaduras). Quite el tapón de la tapa solo cuando añada ingredientes o use la herramienta de aceleración/compresor.
20. **ADVERTENCIA:** Al procesar líquidos calientes:
    - La tapa con seguro de dos partes debe estar colocada y ajustada. Este procedimiento permite que el vapor escape de forma natural y evita que la tapa se salga cuando se enciende la máquina.
    - **NO** comience a procesar líquidos calientes a ALTA velocidad. Empiece el procesamiento de líquidos calientes siempre a BAJA velocidad, y cambie después a velocidades más ALTAS mientras la máquina está en funcionamiento.
    - Tenga cuidado al manipular líquidos calientes. El líquido que se atomiza por debajo de la tapa o el vapor que escapa pueden provocar quemaduras.
    - **NO** procese ingredientes calientes con la Vita-Mix sin seguro o con tapa de una pieza.
21. **ADVERTENCIA:** Las máquinas NO deben limpiarse con compresores de agua. Véase la sección "Mantenimiento y limpieza".
22. **PRECAUCIÓN:** En cualquier máquina, cuando el interruptor START/STOP está iluminado indica que la licuadora tiene alimentación (ON) y que puede empezar a funcionar. **Apague la alimentación (OFF) o desenchufe la máquina antes de tocar las piezas móviles.** Apague el interruptor de alimentación durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Medidas de seguridad adicionales para el Sistema de mezcla de porciones (Portion Blending System, PBS):

1. **NO** rellene la hielera con otra cosa que no sea hielo. Tenga cuidado para que **NO** caigan objetos extraños (p. ej., lengüetas de latas de refrescos o cerveza) en la hielera.
2. **NO** rellene la hielera por encima de la marca vertical de la parte frontal de la misma. La tapa de la hielera no se ajustará a la unidad si la rellena demasiado. Si no está bien colocada, el cierre de la hielera no se acoplará y la máquina no funcionará.
3. **ADVERTENCIA:** Las cuchillas para hielo están afiladas. Manéjelas con cuidado. **NO** haga funcionar la máquina con las cuchillas flojas, melladas o dañadas.
4. **NO** desconecte el cierre de la hielera. Si lo hace, podrían producirse lesiones graves.
5. Maneje siempre el PBS con el protector antisalpicaduras y/o la tapa colocados.

Conserve estas instrucciones de seguridad.

Disfrute de la seguridad de esta máquina con conexión a tierra. El cable de alimentación para EE. UU. de la licuadora Vita-Mix viene con un enchufe de tres espigas (con conexión a tierra) que encaja perfectamente en un tomacorriente de pared de tres orificios (Figura A). **Este cable variará según el país, fuera de Estados Unidos.**

Hay adaptadores (Figura B) disponibles para tomacorrientes de dos orificios. **NO** corte ni quite la tercera espiga (conexión a tierra) del enchufe ni del cable de alimentación.

Consulte a un electricista si no sabe con seguridad si el tomacorriente de pared está conectado a tierra mediante el cableado del edificio. Con un tomacorriente de pared de dos orificios conectado a tierra correctamente, realice la conexión a tierra de la máquina conectando la lengüeta del adaptador a la cubierta del tomacorriente de pared, utilizando el tornillo ubicado en el centro de la cubierta (Figura B).

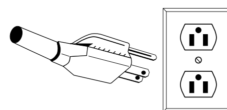


Figura A

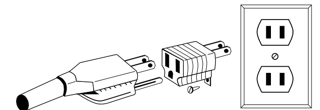


Figura B

ADVERTENCIA. LOS ADAPTADORES CON TRES ESPIGAS NO SE USAN EN CANADÁ.

NOTAS IMPORTANTES: Las instrucciones que aparecen en esta Guía de uso y mantenimiento no pueden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que pueden presentarse. Use el sentido común y tome las medidas de precaución necesarias al hacer funcionar y realizar tareas de mantenimiento en cualquier electrodoméstico.

INSTRUCCIONES GENERALES

1. Primero, coloque los líquidos y los alimentos blandos en el recipiente y, por último, los elementos sólidos y el helado. A pesar de no ser necesario para el procesamiento, puede cortar los alimentos en trozos más pequeños para medir los ingredientes con mayor precisión. Se recomienda descongelar parcial o completamente las frutas. La ALTA velocidad (o el botón superior en los modelos con controles electrónicos) se recomienda para licuados grandes.
2. Coloque el recipiente en la base del motor, alineándolo sobre la almohadilla central sujeta a la base. **(El motor debe estar completamente detenido antes de ubicar el recipiente).** No se deben usar los recipientes con materiales sólidos y secos. Evite poner en funcionamiento la máquina con el recipiente vacío.
3. Utilice siempre la máquina con la tapa de dos partes colocada en su sitio (a no ser que la herramienta de aceleración/compresor se introduzca por la tapa o en aplicaciones PBS normales, cuando está colocado el protector antisalpicaduras). Si licúa **ingredientes calientes, debe cerrar bien la tapa con seguro. Cuando procese líquidos calientes, NO use una tapa sin seguro ni de una pieza.**
4. Seleccione el tiempo que desee o un programa de mezcla predeterminado. En las máquinas con velocidad variable o controles HIGH/LOW, seleccione la velocidad que desee. La mayoría de alimentos se licúan a velocidad ALTA. Comience a procesar alimentos pesados o consistentes a velocidad baja o variable, y cuando la mezcla empiece a procesarse, cambie a velocidad ALTA. Con mezclas calientes, y siempre que el recipiente esté muy lleno, el procesado debe iniciarse a velocidad BAJA o VARIABLE, y después cambiar a velocidad ALTA.
   - 4a. Si la mezcla deja de circular, probablemente tiene una burbuja de aire en el recipiente. Puede introducir la herramienta de aceleración/compresor (se vende por separado con algunos modelos) a través de la tapa mientras licúa, o bien puede detener el motor, quitar el recipiente de la base y remover o raspar la mezcla desde los laterales del recipiente hacia el centro con una espátula de goma para quitar todas las burbujas de aire de las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe con el proceso.
   - 4b. Debido a la velocidad de licuado de la máquina, el tiempo del procesamiento se reduce notablemente en comparación con las máquinas de otros fabricantes. Hasta que se acostumbre a la velocidad, observe la mezcla con cuidado para evitar que se licúe en exceso.
5. Una vez que se haya detenido la licuadora, **espere hasta que la cuchilla se detenga por completo para quitar la tapa y/o el recipiente de la base del motor.**
6. Retire el recipiente, vierta el contenido en un vaso, adórnelo y sirva la bebida.
7. Apague la alimentación (OFF) y/o desenchufe la máquina por las noches o cuando la máquina se deje sin supervisión.

Consejos de mantenimiento:

- **NUNCA** golpee el recipiente contra una superficie para aflojar los ingredientes. Retire el recipiente de la base y use una espátula de goma para quitar la mezcla espesa de la parte inferior del recipiente.
- **NUNCA** agite ni haga vibrar el recipiente cuando esté en funcionamiento.
- **NUNCA** Nunca quite el recipiente antes de que la máquina se haya detenido por completo.
- **NUNCA** Nunca encienda el motor antes de colocar el recipiente.

Medidas de seguridad adicionales para la Hielera del Sistema de mezcla de porciones (PBS)

1. **NO** rellene la hielera por encima del borde de la misma.
2. Asegúrese de que la tapa de la hielera esté colocada antes de utilizar la máquina.
3. **NO** coloque objetos en el recipiente ni lo toque mientras la máquina esté en funcionamiento. Podría afectar al control de porciones de hielo.
4. Con el PBS, funciona mejor el hielo producido por máquinas. La forma y el tamaño del cubito pueden afectar al funcionamiento de la máquina. Cuando más frío, seco y duro sea el hielo, mejores resultados obtendrá. **NO** use bloques de hielo o trozos grandes, o cubitos juntos. Evite usar hielo en bolsas que se haya almacenado en un congelador a temperaturas extremadamente bajas. El uso de este tipo de hielo puede hacer que se congele el sistema de rotación. Cuando deba usarse hielo en bolsas, debe almacenarse en una nevera al menos una hora antes de su uso.

ADVERTENCIA:

Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si un objeto sólido o extraño entra en contacto con las cuchillas, **NO** sirva la bebida/el alimento. Examine el conjunto de cuchillas para asegurarse de que no haya piezas flojas ni melladas o que no falte ninguna. De ser así, sustituya el conjunto de cuchillas por uno nuevo. (Para más información, véase el Manual de uso y mantenimiento en línea).

NOTAS IMPORTANTES:

Sobre modelos con control electrónico: Todas las unidades cuentan con un protector térmico incorporado que lleva un registro de la temperatura que alcanza el motor y que le indicará al usuario y finalmente apagará el motor si éste se está sobrecalentando. De haber sobrecalentamiento, el visor le ordenará al usuario que quite el recipiente y que haga funcionar la máquina hasta que se enfríe. Este procedimiento demora aproximadamente dos minutos. Si el protector térmico apaga el motor, revise las técnicas de procesamiento y las instrucciones. Es posible que las recetas que está utilizando sean demasiado espesas o que contengan grandes cantidades de ingredientes. Considere añadir más líquido o probar con otro programa.

Para modelos con perillas de programas predeterminados o interruptores: El protector térmico puede apagar el motor para protegerlo del sobrecalentamiento. Para volver a encender la máquina, espere hasta que se enfríe el motor con la alimentación apagada (durante 45 minutos como máximo). Se puede acelerar el proceso de enfriamiento colocando la base del motor en un lugar fresco. Primero, desenchufe la máquina. Para acelerar el proceso, apunte una aspiradora o un ventilador hacia la parte inferior de la base para hacer circular el aire. Si el protector térmico apaga el motor, revise las técnicas de procesamiento y las instrucciones. Las recetas pueden ser demasiado espesas (añada líquido), procesarse durante mucho tiempo a velocidad demasiado baja (intente con otro programa predeterminado de mezcla, si está disponible) o contener demasiados ingredientes. Si el motor se sobrecalienta pero el protector térmico no apaga la máquina, deténgala y quite el recipiente de la base.

Para las mezcladoras BarBoss y Drink Machine Timer: Ajuste el temporizador a 20 segundos. Encienda la máquina y déjela funcionando durante 20 segundos. Repita este procedimiento tres veces durante un minuto. Tenga cuidado de no tocar ninguna pieza móvil durante su uso.

Para las máquinas de Dos velocidades y Velocidad variable, y las licuadoras Vita-Pro y Vita-Prep: Ajuste la perilla en ALTA (nº. 10). Encienda la máquina y déjela funcionando durante 1 minuto. Tenga cuidado de no tocar ninguna pieza móvil durante su uso.

Si es necesario, consulte al Servicio técnico de Vita-Mix® o a su distribuidor local de Vita-Mix para más información.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Base del motor/panel de control

1. **Desconecte el cable de alimentación**.
2. Lave la superficie externa con un paño suave de algodón, humedecido con una solución suave de agua* caliente y un detergente no abrasivo o un limpiador líquido no abrasivo en aerosol. **NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
3. **Sobre modelos con control electrónico:** Tenga cuidado de no rayar ni fregar demasiado el visor en el panel de control. Utilice un paño suave para limpiar el área del panel de control. El área del visor se rayará si se expone al contacto de una esponja o un objeto afilado.
4. **Para modelos con interruptores:** Limpie íntegramente los interruptores para que puedan moverse con libertad. Puede que se hagan pegajosos. Utilice un paño, humedecido con agua* y un detergente suave, para limpiar alrededor de los bordes de las paletas de los interruptores hasta que funcionen con libertad. Mueva los interruptores hacia adelante y hacia atrás varias veces para aflojar todos los residuos secos ubicados debajo de ellos. Si deja los interruptores pegajosos, pueden dañarse o desgastarse. Limpie con cuidado, tomando todas las medidas de precaución necesarias para no permitir que se infiltre agua ni ningún otro líquido en los interruptores.
5. Séquelos con un paño suave de algodón.

* Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o de la esponja cuando limpie alrededor de los controles o de cualquier parte eléctrica.

Tapa

Separe la tapa y el cierre (tapas de dos piezas únicamente). Lávela con agua jabonosa tibia. Enjuáguela debajo de agua corriente y séquela. Vuelva a montarla antes de utilizar la máquina.

Recipiente

Para obtener la máxima vida útil del recipiente, NO lo lave en un lavavajillas.

1. PARA LIMPIAR: Llene 1/4 del recipiente con agua caliente (43 °C [110 °F]) y agregue algunas gotas de lavavajillas líquido. ** Vuelva a colocar el recipiente en la base del motor y coloque con firmeza la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el recipiente. Repita este paso.
2. PARA ENJUAGAR: Llene 3/4 del recipiente con agua caliente (43 °C [110 °F]). **NO** añada jabón. Vuelva a colocar el recipiente en la base del motor y coloque con firmeza la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el recipiente.
3. Si queda algún residuo sólido, quite el conjunto de las cuchillas y lave todas las piezas del recipiente con agua jabonosa tibia. Enjuague y vacíe. Vuelva a montar las piezas antes del próximo paso. **NO** ponga en remojo el conjunto del agitador de cuchillas.
4. PARA DESINFECTAR: Si no quedan residuos sólidos después del paso 2 o una vez finalizado el paso 3, llene 3/4 del recipiente con una mezcla desinfectante. *** Vuelva a colocar el recipiente en la base del motor y coloque con firmeza la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos a ALTA velocidad. Apague la máquina y deje reposar la mezcla en el recipiente durante un minuto y medio. Vierta la mezcla con el desinfectante.
5. Vuelva a colocar el recipiente en la base del motor y haga funcionar la máquina vacía durante 5 segundos. **NO** enjuague después de desinfectar. Deje secar el recipiente al aire.

** Para prolongar la vida útil del recipiente, Vita-Mix recomienza usar jabones con Ph bajo. No se recomienda lavar con lavavajillas.

*** Solución desinfectante recomendada: Una cucharadita y media (7,40 ml) de desinfectante de uso doméstico o institucional en 2 litros (2 cuartos de galón) de agua.

Hielera del Sistema de mezcla de porciones (PBS)

1. **Desconecte el cable de alimentación**.
2. PARA LIMPIAR: Vacíe los restos de hielo antes de limpiarla. Use una espátula para hielo para quitar el máximo de hielo posible de la parte superior de la bandeja de hielo.
3. Retire la bandeja de hielo y lávela en una solución de limpieza. Enjuáguela debajo de agua corriente y séquela.
4. Rellene un recipiente limpio con 5 tazas / 1,2 L. de solución de limpieza.
5. Con la rampa de hielo, el antisalpicaduras y la bandeja de hielo quitados, vierta con cuidado la solución de limpieza en la hielera con movimientos circulares, lo más arriba de las paredes internas posible, sin derramar la solución fuera de la unidad. **NOTA:** Parte de la solución de limpieza se dispensará sobre el área de las cuchillas y por encima y por debajo de la almohadilla del recipiente. Esto es normal.
6. Vuelva a colocar inmediatamente el recipiente en la almohadilla del recipiente y vuelva a colocar la tapa de la hielera. Mantenga apretado el botón del sistema de rotación durante 30 para que gire y haga circular la solución mientras el líquido de limpieza siga en la hielera.
7. Suelte el botón del sistema de rotación y deje que la solución de limpieza drene fuera de la hielera.
8. Con un trapo suave impregnado con solución de limpieza, lave de forma manual la hielera y el sistema de rotación. **Tenga cuidado cuando limpie cerca de las cuchillas.**
9. Repita los pasos 4-8 de nuevo con la solución de limpieza.
10. PARA ENJUAGAR: Repita los pasos 4-8 dos veces con agua limpia.
11. PARA DESINFECTAR: Repita los pasos 4-8 dos veces con una solución desinfectante. Se recomienda usar 1,5 cucharaditas de solución desinfectante / 7,4 ml de desinfectante doméstico o de uso institucional por cada 2 L. 2 cuartos de galón de agua.
12. **NO** enjuague o limpie el interior de la hielera después de desinfectarla. Deje que la hielera se seque al aire con la tapa quitada.
13. Retire la tapa y lávela en una solución de limpieza. Enjuáguela debajo de agua corriente y séquela.

NOTAS IMPORTANTES:

PRODUCTOS DE LIMPIEZA: NO use agentes limpiadores abrasivos ni desinfectante concentrado para limpiar. **NO** use limpiadores que contengan desinfectantes cuaternarios sobre los componentes de policarbonato. **NO** use ninguno de los siguientes productos de limpieza: detergentes para lavavajillas automáticos, limpiadores de horno, estropajo de acero ni ninguna esponja abrasiva.

CONJUNTO DE CUCHILLAS: NO ponga en remojo el conjunto del sistema de rotación de cuchillas.

COMPATIBILIDAD DE RECIPIENTES

Recipiente	Máquinas
2,0 L. / 64 oz.	PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
1,4 L. / 1.360,78 g.	Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
0,9 L. / 907,18 g.	BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
0,9 L. / 907,18 g. XP	T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance
1,4 L. / 1.360,78 g. XP	PBS Advance, Blending Station Advance

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

En utilisant cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces directives de base :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter le risque de choc électrique, **NE PLONGEZ PAS** le socle moteur (base du rabot PBS) dans l'eau ou autres liquides.
3. Une étroite surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation par des personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou démontrant un manque d'expérience et de connaissance, à moins d'être supervisées ou avisées du mode d'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne jamais toucher ou entrer en contact avec les pièces amovibles, surtout les lames.
5. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil Vita-Mix®, avant de démonter, en plaçant ou enlevant des pièces et avant de nettoyer, et de laver le récipient.
6. L'appareil doit être positionné de façon à ce que le cordon d'alimentation soit accessible.
7. L'appareil doit être branché dans son propre bloc d'alimentation ou sortie appropriée selon les exigences électriques de l'appareil. **Consultez un électricien pour les exigences électriques appropriées.**
8. **NE** faites fonctionner aucun appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou a été échappé ou endommagé. Aux États-Unis et au Canada, communiquez immédiatement avec le service technique de **Vita-Mix, 800-886-5235** pour inspection, réparation, remplacement, ou réglage électrique ou mécanique. Si vous vivez à l'extérieur des États-Unis ou du Canada, communiquez avec votre distributeur local Vita-Mix local, ou appelez la Division internationale Vita-Mix au +1.440.782.2450 ou envoyez un courriel à international@vitamix.com pou communiquer avec distributeur de votre pays.
9. **NE PAS** utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par Vita-Mix Corporation. Ceci annulerait la garantie. **Il n'est pas recommandé de changer ou modifier ce produit car il pourrait en découler des blessures corporelles.**
10. **NE PAS utiliser à l'extérieur.**
11. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
12. **NE PAS** placer votre appareil Vita-Mix à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, d'un four chaud, ou de surfaces chaudes. Les sources externes de chaleur peuvent endommager votre appareil.
13. Éloignez vos mains et tout ustensile du récipient pendant que le moteur tourne pour éviter de vous blesser gravement et/ou d'endommager l'appareil Vita-Mix On peut utiliser une spatule en caoutchouc seulement lorsque l'appareil Vita-Mix ne fonctionne PAS. Avec le couvercle flexible de caoutchouc en place, l'outil/pilon accélérateur (offert sur certains modèles) peut être utilisé quand le moteur est en marche.
14. **AVERTISSEMENT :** Les lames sont acérées ! Manipulez avec précaution.
    - N'essayez jamais d'enlever les lames pendant que le récipient repose sur le bloc moteur.
    - **NE PAS** faire fonctionner avec des lames éraflées, lâches ou endommagées – remplacer immédiatement.
    - Pour réduire le risque de blessures corporelles, ne placez jamais l'ensemble des lames sur le bloc-moteur sans que le récipient ne soit correctement enclenché.
15. La charge/capacité maximale normale est indiquée en onces/litres sur le récipient, p,ex., 48 onces / 1.4 L., et beaucoup moins pour les mélanges consistants
16. Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'au 2/3 quand l'outil/pilon accélérateur est laissé en place pendant le mélange. **EN PAS** dépasser 30 secondes de mélange continu si l'outil/pilon accélérateur est en place.
17. En préparant des beurres de noix ou des aliments à base d'huile, **NE PAS** mélanger pour plus d'une minute après que le mélange ait commencé à circuler. Une durée trop longue de mélange peut causer une surchauffe.
18. **MISE EN GARDE :** Les problèmes de refroidissement générant en interruption thermique et en éventuels dommages au moteur peuvent survenir si l'appareil fonctionne dans des chambres sonorisées autres que celles approuvées par Vita-Mix.
19. Toujours faire fonctionner le Vita-Mix avec le couvercle complet bien en place (à moins que l'outil/pilon accélérateur soit inséré par le couvercle ou pour des applications régulières PBS, quand le pare-éclaboussures est en place). Retirez le bouchon de couvercle seulement quand vous ajoutez des ingrédients ou en utilisant le pilon accélérateur.
20. **AVERTISSEMENT :** En mélangeant les liquides chauds :
    - Le couvercle complet doit être bien verrouillé. Ceci permet à la vapeur de s'échapper naturellement, et empêche le couvercle de se soulever quand la machine est en marche.
    - **NE PAS** commencer le mélange de liquides chauds à vitesse élevée (HIGH). Commencez toujouts le mélange des liquides chauds à basse vitesse (LOW), et passez ensuite à HIGH pendant que l'appareil est en marche.
    - Faites attention en manipulant les liquides chauds. Des éclaboussures provenant en-dessous du bouchon du couvercle peuvent se produite, ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
    - **NE PAS** mélanger les ingrédients chauds si le couvercle du Vita-Mix n'est pas verrouillé ou s'il manque une pièce.
21. **AVERTISSEMENT :** Les appareils ne doivent pas être nettoyés à l'aide de jet d'eau. Voir « Entretien et nettoyage ».
22. **MISE EN GARDE :** Sur tous les appareils avec commutateurs illuminés MARCHE/ARRÊT (START/STOP), la lumière, quand elle est allumée, indique que la tension du mélangeur est activée et que le mélangeur peut démarrer. **Fermez l'alimentation, ou débranchez l'appareil avant de toucher aux pièces amovibles.** Fermez le commutateur la nuit, ou chaque fois que l'appareil est laissé sans surveillance.

Autres mesures de sécurité pour le Portion Blending System (PBS) :

1. **NE PAS** remplir le bac à glace avec autre chose que de la glace. Assurez-vous que des objects (p.ex., languettes des cannettes de soda ou de bière) **NE TOMBENT PAS** dans le bac.
2. **NE PAS** dépasser la marque verticale à l'avant du bac à glace en le remplissant. Le couvercle du bac à glace sera mal ajusté sur l'appareil si le bac à glace est trop plein. Si le couvercle du bac à glace n'est pas bien placé, le verrou du bac ne s'enclenchera pas, et l'appareil ne fonctionnera pas.
3. **AVERTISSEMENT :** La lame du rabot à glace est acérée ! Manipulez avec précaution. **NE PAS** faire fonctionner si les lames sont lâches ou endommagées.
4. **NE PAS** déconnecter le verrou du bac à glace. Cela pourrait causer des blessures graves.
5. Faites toujours fonctionner le PBS avec le pare-éclaboussures et/ou le couvercle en place.

Conservez ces consignes de sécurité

Soyez en sécurité avec cet appareil mis à la terre. Le cordon d'alimentation (États-Unis) du mélangeur Vita-Mix est offert avec une fiche à trois fils (mise à la terre) qui est couplée à une prise de courant murale à trois fils (Figure A). **Ce cordon peut varier dans les pays autres que les États-Unis.**

Des adaptateurs (Figure B) sont disponibles pour des prise de courant à deux fils. **NE PAS** couper ou retirer le troisième (mise à la terre) fil de la fiche ou du cordon d'alimentation. Consultez votre électricien si vous n'êtes pas certain que la prise de courant murale est mise à la terre via le câblage de l'immeuble. Avec une prise de courant murale à deux fils correctement mise à la terre, mettre l'appareil à la terre en fixant l'onglet sur l'adaptateur à la prise murale à l'aide de la vis au centre du couvercle (Figure B).

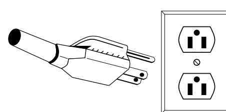


Figure A

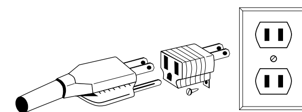


Figure B

AVERTISSEMENT ! LES ADAPTATEURS À TROIS FILS NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS AU CANADA.

REMARQUES IMPORTANTES ! Les directives contenues dans cet Guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas conçues pour couvrir toute condition et situation possible pouvant survenir. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence en manipulant et entretenant tous les appareils.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, les solides et la glace en dernier. Bien que ce ne soit pas nécessaire pour le mélange, vous pouvez couper les aliments en morceaux plus petits pour une mesure plus précise des ingrédients. Il est recommandé d'utiliser des fruits décongelés ou partiellement décongelés. LA VITESSE élevée (ou le bouton le plus élevé sur les modèles à commandes électroniques) est recommandée pour les mélanges consistants.
2. Placez le récipient sur le socle moteur en l'alignant sur la plaquette de centrage à la base. **(Le moteur doit être complètement arrêté avant de positionner le récipient.)** Les récipients ne doivent pas être utilisés pour des produits durs ou solides. Évitez de faire l'appareil quand le récipient est vide.
3. Toujours faire fonctionner le Vita-Mix avec le couvercle complet bien en place (à moins que l'outil/pilon accélérateur soit inséré par le couvercle ou pour des applications régulières PBS, quand le pare-éclaboussures est en place). En mélangeant des ingrédients chauds, le couvercle doit être bien verrouillé. **En mélangeant des liquides chauds, NE PAS utiliser un couvercle d'une seule pièce ou non verrouillable.**
4. Sélectionnez les paramètres de la minuterie désirés, ou le programme de mélange préréglé. Pour les appareils avec vitesse variable ou commandes HIGH/LOW, sélectionnez la vitesse souhaitée. La plupart des aliments sont mélangés à vitesse élevée (HIGH). Démarrez les aliments consistants ou lourds à vitesse basse ou variable et passez ensuite à vitesse élevée (HIGH) une fois le mélange commencé. Les mélanges chauds et les récipients remplis au maximum doivent être commencés à vitesse basse ou variable (LOW ou VARIABLE), et ensuite à vitesse élevée (HIGH).
   - 4a. Si le mélange ne circule plus, vous avez probablement emprisonné une bulle d'air. Insérez l'outil/pilon accélérateur (vendu séparément pour certains modèles) par le couvercle tout en mélangeant, ou arrêtez le moteur, retirez le récipient de la base et remuez ou grattez les parois du récipient vers le centre à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour éloigner les bulles d'air des lames. Replacez le couvercle et continuez à mélanger.
   - 4b. En raison de la vitesse de l'appareil, les durées de mélange sont grandement réduites par rapport à celles des appareils des autres fabricants. Jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec la vitesse, surveillez soigneusement le mélange afin d'éviter de trop mélanger.
5. Après avoir arrêté le mélangeur, **attendez jusqu'à arrêt complet de la lame avant de retirer le couvercle et/ou le récipient du socle moteur.**
6. Retirez le récipient, versez, décorez et servez la boisson.
7. Mettez l'appareil hors tension et/ou débranchez l'appareil la nuit ou chaque fois qu'il est laissé sans surveillance.

Conseils d'entretien :

- **NE** jamais frapper le récipient contre une surface pour relâcher les ingrédients. Retirer le récipient de la base et utiliser une spatule de caoutchouc pour enlever les mélanges consistants du fond du récipient.
- **NE** jamais secouer ou faire rebondir un récipient lorsque l'appareil fonctionne.
- **NE** jamais retirer le récipient avant que l'appareil ne soit complètement arrêté.
- **NE** jamais démarrer le moteur avant que le récipient ne soit en place.

Instructions supplémentaires pour le bac à glace du Portion Blending System (PBS) (système de mélange de portions)

1. **NE PAS** dépasser le rebord du bac à glace en le remplissant.
2. Assurez-vous que le couvercle du bac à glace est bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
3. **NE PAS** placee d'objets sur le récipient ou le toucher lorsque l'appareil est en marche. Ceci affectera le contrôle des portions de glace.
4. L'utilisation de glace provenant d'une machine à glace fonctionne mieux dans le PBS. La forme et la taille des glaçons peuvent affecter le fonction de l'appareil. Plus la grace est froide, sèche et dure, et meilleurs seront les résultats. **NE PAS** utiliser de glace en blocs ou de gros morceaux de glaçons non séparés. Éviter d'utiliser de la glace ensachée qui a été conservée dans un congélateur à de basses températures. Utiliser ce type de glace peut causer un blocage par congélation du rabot. Lorsque de la glace ensachée doit être utilisée, elle doit être conservée dans une glacière au moins une heure avant utilisation.

AVERTISSEMENT :

Si vous détectez un changement dans le son de l'appareil, ou si un ovjet dur ou étranger entre en contact avec les lames, **NE PAS** servir la boisson/nourriture. Examinez les lames à la recherche de pièces lâches, éraflées ou manquantes. Si des pièces sont lâches, manquantes ou éraflées, remplacer par une nouvelle lame. (voir le guide détaillé d'utilisation et d'entretien en ligne pour plus de renseignements.)

REMARQUES IMPORTANTES !

Pour les modèles avec commandes électroniques : Sur tous les appareils, le protecteur thermique intégré fait le suivi de la température du moteur et avertira l'utilisateur et arrêtera éventuellement le moteur si celui-ci surchauffe. Lorsqu'il y a surchauffe, l'affichage avisera l'utilisateur de retirer le récipient et de faire fonctionner l'appareil jusqu'à refroidissement. Cela prend environ deux minutes. Lorsque le protecteur thermique éteint le moteur, revoyez vos méthodes d'utilisation et vos instructions. Vos recettes peuvent être trop consistantes ou contenir trop d'ingrédients. Pensez à ajouter du liquide ou à essayer un autre programme.

Pour les modèles avec sélecteurs ou commutateurs de programmation préétablie : Le protecteur thermique peut éteindre le moteur pour le protéger de la surchauffe. Pour redémarrer, attendez que le moteur refroidisse en le mettant hors tension (jusqu'à 45 minutes). Le refroidissement peut être accéléré en plaçant le socle moteur dans un endroit frais. Débranchez d'abord. Pour accélérer le processus, dirigez de l'air au bas du socle à l'aide d'un aspirateur ou d'un ventilateur. Lorsque le protecteur thermique éteint le moteur, revoyez vos méthodes d'utilisation et vos instructions. Vos recettes peut être trop consistantes (ajoutez du liquide), être mélangées trop longtemps à vitesse trop basse (essayez un autre programme de mélange préétabli) ou contenir trop d'ingrédients. Si le moteur semble surchauffer mais que le protecteur thermique n'a pas éteint l'appareil, arrêtez l'appareil et retirez le récipient de la base.

Pour les mélangeurs à minuterie Barboss et les distributeurs automatiques de boissons. Réglez la minuterie à 20 secondes. Allumez l'appareil et laissez en marche pendant 20 secondes. Répétez 3 fois cette étape pour un total de 1 minute. Attention de ne jamais toucher les pièces amovibles pendant l'utilisation.

Pour les distributeurs automatiques de boissons à deux vitesses ou vitesse variable, les mélangeurs Vita-Pro and Vita-Prep : Réglez le cadran à HIGH (#10). Allumez l'appareil et laissez en marche pendant 1 minute. Attention de ne jamais toucher les pièces amovibles pendant l'utilisation.

Communiquez avec le soutien technique Vita-Mix® ou votre distributeur local Vita-Mix pour une aide supplémentaire, le cas échéant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Socle moteur/Tableau de commande

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. Lavez la surface extérieure à l'aide d'un chiffon de coton humide dans une solution d'eau chaude* et de détergent non abrasif ou détergent liquide non abrasif en aérosol. **NE JAMAIS PLONGER LE SOCLE MOTEUR DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.**
3. **Pour les modèles avec commandes électroniques :** Attention de ne pas égratigner ou frotter la fenêtre d'affichage sur le tableau de commande. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer la surface du tableau de commande. La fenêtre d'affichage s'égratignera si elle est en contact avec un tampon à récurer ou un objet acéré.
4. Pour les modèles avec commutateurs : Nettoyer complètement les commutateurs, de sorte qu'ils fonctionnent correctement. Ils peuvent devenir collants. Utilisez un chiffon mouillé, trempé dans une solution d"eau* et un détergent doux pour nettoyer les arêtes des palettes du commutateur jusqu'à fonctionnement normal. Ouvrez et fermez les commutateurs quelques fois pour relâcher tout résidu séché sous le commutateur. Les commutateurs collants risquent d'être endommagés ou brûlés. Nettoyez soigneusement, en prenant soin de ne pas laisser d'eau ou autres liquides s'infiltrer dans le commutateur.
5. Asséchez à l'aide d'un chiffon de coton doux.

* Assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge en nettoyant autour des commandes ou pièces électriques.

Couvercle

Séparez le couvercle et branchez (couvercle à deux parties seulement). Lavez à l'eau tiède savonneuse. Rincez à l'eau courante et asséchez. Réassemblez avant d'utiliser.

Récipient

Pour optimiser la durée de vie du récipient, NE PAS laver au lave-vaisselle.

1. POUR NETTOYER : Remplissez le 1/4 du récipient d'eau chaude (110°F/43°C) et ajoutez quelques gouttes de détergent liquide.**Replacez le récipient sur le socle moteur et fixez bien le couvercle à deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient. Répétez cette étape.
2. POUR RINCER : Remplissez le 3/4 du récipient d'eau chaude (110°F/43°C) water – **NE PAS** ajouter de savon. Replacez le récipient sur le socle moteur et fixez bien le couvercle à deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient.
3. S'il reste des résidus solides, retirez l'ensemble de l'agitateur de lame et lavez toutes les pièces du récipient dans une eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez. Réassemblez avant de procéder à la prochaine étape. **NE PAS** faire tremper l'agitateur de lame.
4. POUR DÉSINFECTER : Si tous les résidus solides ont disprau après l'étape 2 ou l'étape 2, remplissez le 3/4 du récipient d'une solution désinfectante. **Replacez le récipient sur le socle moteur et fixez bien le couvercle à deux parties. Faites fonctionner l'appareil à vitesse ÉLEVÉE pendant 30 secondes. L'appareil en arrêt, laissez reposer le mélange dans le récipient pour une autre 1 -1/2 minutes. Videz le mélange javellisant.
5. Replacez le récipient sur le socle moteur et faites tourner l'appareil à vide pour un autre 5 secondes. **NE PAS** rincer après avoir désinfecté. Laissez le récipient sécher à l'air libre.

** Pour optimiser la durée de vie du récipient, Vita-Mix recommande d'utiliser des savons à faible teneur en Ph. Le lavage au lave-vaisselle n'est pas conseillé.

*** Solution désinfectante recommandée : 1,5 c, à thé /7,4 ml de javellisant d'établissement ou domestique dans 2 ptes / 2.0 L d'eau.

Bac à glace du Portion Blending System (PBS) (système de mélange de portions)

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. POUR NETTOYER : Videz ce qui reste de glace avant de nettoyer. Utilisez une cuiller à glace pour retirer le plus de glace possible sur l'étagère de glace.
3. Retirez l'étagère et lavez dans une solution nettoyante. Rincez à l'eau courante et asséchez.
4. Remplissez un récipient propre du mélangeur de 5 tasses / 1,2 L de solution nettoyante.
5. La sortie pour glace enlevée, ainsi que le pare-éclaboussures et l'étagère à glace, versez lentement la solution nettoyante dans le bac à glace en un mouvement circulaire, aussi près et aussi haut que possible des parois intérieures, sans éclabousser la solution à l'extérieur de l'appareil. **REMARQUE :** Un peu de la solution nettoyante se répartira sur la surface de la lame et au-dessus et derrière la plaquette du récipient. C'est normal.
6. Replacez immédiatement le récipient sur la plaquette et replacez le couvercle bac à glace sur le bac. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton du rabot pendant 30 secondes pour le faire fonctionner et faire circuler la solution nettoyante pendant que le liquide nettoyant est toujours dans le bac à glace.
7. Relâchez le bouton du rabot et laissez la solution nettoyante s'égoutter du bac à glace.
8. À l'aide d'un chiffon doux trempé dans la solution nettoyante, nettoyez manuellement le bac à glace et le rabot. **Soyez prudent en nettoyant près de la lame du rabot.**
9. Répétez les étapes 4 à 8 à l'aide de la solution nettoyante.
10. POUR RINCER : Répétez les étapes 4 à 8 avec de l'eau propre.
11. POUR DÉSINFECTER : Répétez les étapes 4 à 8 avec la solution désinfectante. La solution désinfectante recommandée est de 1,5 c. à thé. /7,4 ml de javellisant d'établissement ou domestique dans 2 ptes / 2,0 L d'eau.
12. **NE PAS** rincer ou essuyer l'intérieur du bac à glace après avoir désinfecté. Laissez le bac à glace sécher à l'air libre sans le couvercle.
13. Retirez le couvercle et lavez dans une solution nettoyante. Rincez à l'eau courante et asséchez.

REMARQUES IMPORTANTES !

PRODUITS DE NETTOYAGE : NE PAS utiliser d'agents de nettoyage abrasifs ou de javellisant concentré pour le nettoyage. **NE PAS** utiliser de nettoyants contenant un désinfectant quaternaire sur les composants en polycarbonate. **NE PAS** utiliser aucun des produits de nettoyage suivants : détergents pour lave-vaisselle, produits à nettoyer les fours, laine d'acier ou autres tampons abrasifs.

ENSEMBLE DE LAMES : NE PAS faire tremper l'agitateur de lame.

COMPATIBILITÉ DU RÉCIPIENT

Récipient	Appareils
64 onces / 2,0 L	PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
48 onces / 1,4 L	Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
32 onces / 0,9 L	BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
32 onces / 0,9 L XP	T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance
48 onces / 1,4 L XP	PBS Advance, Blending Station Advance

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usa la macchina o qualsiasi prodotto elettrico, seguire sempre le istruzioni di base:

1. Leggere le istruzioni.
2. Per la protezione contro il rischio di shock elettrico, **NON** mettere la base del motore o i comandi (base PBS) in acqua o altri liquidi.
3. E' necessaria la supervisione attenta di un adulto quando l'apparecchio è utilizzato da o vicino i bambini. Questo apparecchio non è inteso per l'uso da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non ci sia supervisione o non siano state fornite istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sicurezza. I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Non toccare o venire a contatto con le parti mobili, in particolare le lame.
5. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro quando il Vita-Mix® non è in funzione, prima di disassemblare, quando si inseriscono o si tolgono le parti, oltre a lavare il contenitore.
6. La macchina deve essere posizionata in modo che il cavo di alimentazione sia accessibile.
7. La macchina deve essere collegata nella presa dedicata che è appropriata secondo i requisiti di alimentazione della macchina. **Consultare un elettricista per i requisiti elettrici esatti.**
8. **NON** mettere in funzione la macchina con il cavo o la presa danneggiati, se la macchina non funziona bene o è caduta o danneggiata in qualsiasi modo. Negli Stati Uniti e in Canada, chiamare **l'assistenza tecnica Vita-Mix, 800-886-5235** subito per il controllo, riparazione, possibile sostituzione o regolazione meccanica o elettrica. Se si vive fuori dagli Stati Uniti o Canada, contattare il distributore locale Vita-Mix o telefonare alla divisione internazionale Vita-Mix al numero +1.440.782.2450 o inviare un'email international@vitamix.com per un distributore nel vostro paese.
9. **NON** utilizzare collegamenti non consigliati o venduti da Vita-Mix Corporation. Ciò potrebbe rendere nulla la garanzia. **L'alterazione o modifica del prodotto in qualsiasi forma non è consigliata poiché può risultare in ferite del corpo.**
10. **NON utilizzare all'esterno.**
11. **NON** lasciare che il cavo elettrico penda dai lati del tavolo o banco.
12. **NON** porre la macchina sopra o vicino gas caldo o fornello elettrico, in un forno riscaldato o su superfici calde. Le fonti di calore esterno possono danneggiare la macchina.
13. Tenere le mani e gli strumenti lontano dal contenitore della macchina mentre il motore è in funzione per evitare la possibilità di gravi ferite personali e/o danno alla macchina Vita-Mix. Una spatola di gomma può essere usata ma solo quando la macchina Vita-Mix NON è in funzione. Con il coperchio in gomma flessibile, l'acceleratore Vita-Mix strumento (disponibile in alcuni modelli) può essere usato mentre il motore è in funzione.
14. **ATTENZIONE:** Le lame sono taglienti! Maneggiare con cura
    - Non cercare mai di rimuovere le lame mentre il contenitore è sulla base motore.
    - **NON** mettere in funzione con lame sciolte o danneggiate - sostituire immediatamente.
    - Per ridurre il rischio di ferite personali, non porre mai le lame sulla base motore senza che il contenitore si attaccato.
15. La normale capacità/carico massimo è uguale alle once/litri elencati sul contenitore, cioè, 48 oz. / 1.4 Ltr., è sostanzialmente meno con miscele più spesse.
16. Il contenitore non dovrebbe superare i 2/3 di riempimento quando lo strumento acceleratore è lasciato a posto quando di miscela. **NON** superare i 30 secondi di miscela continua quando l'acceleratore è a posto.
17. Quando si lavorano noci di burro o cibi a base di olio, **NON** procedere per più di un minuto dopo che la miscela inizia a circolare. La lavorazione eccessiva può causare surriscaldamento pericoloso.
18. **ATTENZIONE:** I problemi di raffreddamento che risultano nello spegnimento termico e possibile danno al motore possono risultare se la macchina è messa in funzione in camere sonore oltre a quella approvate da Vita-Mix.
19. Mettere sempre in funzione la macchina con il coperchio a due parti chiuso (a meno che lo strumento sia inserito nel coperchio o per applicazioni PBS regolari, quando la protezione di schizzo è a posto). Rimuovere il coperchio solo quando si aggiungono ingredienti o usando lo strumento di accelerazione.
20. **AVVERTENZA:** Quando si usano liquidi caldi:
    - Il coperchio a due parti deve essere posizionato bene al suo posto. Ciò consente al vapore di uscire ed eviterà che il coperchio salti quando la macchina è funzione.
    - **NON** iniziare a lavorare liquidi caldi su velocità ALTA. Iniziare sempre a lavorare i liquidi caldi a BASSA velocità, poi passare alla velocità ALTA mentre la macchina è in funzione.
    - Fare attenzione con i liquidi caldi. I liquidi caldi possono uscire da sotto il coperchio o il vapore può causare scottature.
    - **NON** lavorare ingredienti caldi con il coperchio non chiuso o con una parte sola Vita-Mix.
21. **ATTENZIONE:** le macchine NON dovrebbero essere pulite con getto d'acqua. Vedere "Manutenzione e Pulizia".
22. **ATTENZIONE:** su qualsiasi macchina con un tasto acceso START/STOP, quando acceso, indica che l'alimentazione è ACCESA e il miscelatore può partire. **SPEGNERE l'alimentazione o staccare la macchina prima di toccare le parti mobili.** SPEGNERE l'interruttore di notte o quando la macchina non è utilizzata.

Protezioni aggiuntive per il Portion Blending System (PBS):

1. **NON** riempire il contenitore del ghiaccio solo con ghiaccio. Attenzione ai corpi estranei (cioè lattine di birra) **NON** gettare nel cestino.
2. **NON** riempire il cestello del ghiaccio oltre il segno sul contenitore. Il coperchio del cestello del ghiaccio non si adatta all'unità come risultato del sovraccarico. Se il coperchio del cestello non è ben apposto, il blocco non funzionerà, risultando in un malfunzionamento della macchina.
3. **ATTENZIONE:** la lama è tagliente! Maneggiare con cura **NON** mettere in funzione con lame sciolte o danneggiate
4. **NON** scollegare l'interruttore del cesto del ghiaccio. Ciò può provocare gravi ferite.
5. Mettere sempre in funzione il PBS con la protezione per gli spruzzi e/o il coperchio a posto.

Conservare queste istruzioni di sicurezza

Godete della sicurezza di questa macchina. Il cavo di alimentazione del miscelatore Vita-Mix è dotato di una presa trifase (di terra) che corrisponde alla presa standard (Figura A). **Questo cavo varia da paese a paese fuori dagli Stati Uniti.**

Gli adattatori (Figura B) sono disponibili in due prese. **NON** tagliare o rimuovere la terza parte (terra) dalla presa o cavo.

Consultare l'elettricista se non si è sicuri se la presa a muro è collegata con i cavi. Con una presa a muro correttamente collegata, collegare la macchina attaccando l'aletta all'adattatore al coperchio della presa a muro attraverso la vite al centro del coperchio (Figura B).

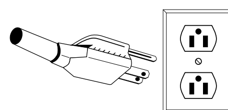


Figura A

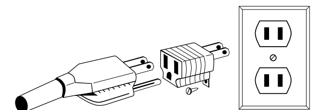


Figura B

ATTENZIONE! GLI ADATTATORI TRIFASE NON SI USANO IN CANADA.

NOTE IMPORTANTI! Le istruzioni che appaiono in questa guida all'uso e manutenzione non coprono possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. Il buon senso e l'attenzione devono essere praticati quando si usa l'apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI

1. Mettere liquidi e cibi morbidi nel contenitore prima, poi elementi soliti e ghiaccio. Sebbene non sia necessario alla lavorazione, potreste voler tagliare il cibo in parti più piccole per la misurazione più precisa di ingredienti. Scongelare almeno parzialmente la frutta. L'ALTA velocità (o il tasto più alto sui modelli con controlli elettrici) è consigliata per la miscelazione più efficace.
2. Impostare il contenitore sulla base motore allineandolo sulla base con cuscinetto al centro. **(Il motore deve essere fermato completamente prima di posizionare il contenitore).** I contenitori non vanno usati per materiali duri o secchi. Evitare di funzionare la macchina con il contenitore vuoto.
3. Mettere sempre in funzione la macchina con il coperchio a due parti chiuso (a meno che lo strumento sia inserito nel coperchio o per applicazioni PBS regolari, quando la protezione di schizzo è a posto). Se si mischiano ingredienti caldi, il coperchio deve essere be chiuso. **Quando si lavorano liquidi caldi, NON usare un coperchio che non chiude.**
4. Selezionare le impostazioni di tempo desiderate o predefinire il programma di miscelazione. Per le macchina con velocità variabile o controllo ALTI/BASSI selezionare la velocità desiderata. La maggior parte dei cibi sono miscelati ad ALTA velocità. Avviare i cibi spessi o pesanti su una velocità bassa o variabile poi cambiare alla velocità ALTA una volta che la miscela inizia. Le miscele calde e molti contenitori pieni dovrebbero essere avviati su una velocità BASSA o VARIABILE e poi passati ad una velocità ALTA
   - 4a. Se la miscela si interrompe, probabilmente ci sono bolle d'aria. Inserire lo strumento di accelerazione (venduto separatamente per alcuni modelli) attraverso il coperchio quando si miscela, o interrompere il motore, rimuovere il contenitore dalla base ed estrarre la miscela dai lati del contenitore al centro usando una spatola di gomma o qualsiasi bolla d'aria dalle lame. Sostituire il coperchio e continuare la miscelazione.
   - 4b. A causa della velocità di miscelazione della macchina, i tempi di lavorazione sono ridotti rispetto ad altre macchine. Fin quando ci si abitua alla velocità, guardare la miscela attentamente per evitare l'eccessiva miscelazione.
5. Dopo che il miscelatore è stato interrotto, **aspettare fin quando la lama si ferma completamente prima di rimuovere il coperchio e/o il contenitore dalla base motore.**
6. Rimuovere il contenitore, svuotare, guarnire e servire la bevanda.
7. SPEGNERE e/o scollegare la macchina di notte o quando la macchina non è utilizzata.

Consigli di manutenzione:

- **Mai** sbattere il contenitore contro una superficie per sciogliere gli ingredienti. Rimuovere il contenitore dalla base e usare una spatola di gomma per rimuovere le miscele spesse da sotto il contenitore.
- **Mai** scuotere un contenitore mentre in uso.
- **Mai** rimuovere il contenitore prima che la macchina si sia fermata del tutto.
- **Mai** avviare il motore prima che il contenitore sia a posto.

Istruzioni aggiuntive per il cesto del ghiaccio Portion Blending System (PBS)

1. **NON** riempire il cesto del ghiaccio oltre quanto indicato.
2. Assicurarsi che il coperchio sia a l suo posto prima di mettere in funzione la macchina.
3. **NON** porre oggetti sul contenitore o toccare il contenitore quando la macchina è in funzione. Ciò comprometterà il controllo della parte di ghiaccio.
4. Usare il ghiaccio della macchina per ghiaccio funziona meglio on il PBS. La forma e la dimensione del cubetto di ghiaccio influenzano il funzionamento della macchina. Più freddo, secco e duro è il ghiaccio migliori saranno i risultati di miscela. **NON** utilizzare il blocco di ghiaccio o cubetti di ghiaccio non separati. Evitare di usare ghiaccio in busta che è stato conservato nel freezer a temperature molto basse. L'uso di questo tipo di ghiaccio può risultare in una congelazione delle lame. Quando deve essere usato ghiaccio in busta, dovrebbe essere conservato in un cesto di ghiaccio per almeno un'ora prima dell'uso.

AVVERTENZA:

Se si rilava un cambio nel suono della macchina o se un oggetto duro o estraneo entra in contatto con le lame, **NON** servire il cibo/bevande. Ispezionare la lama per trovare parti mancanti o sciolte. Se le parti sono sciolte, o mancano, sostituirle con una nuova lama. (Vedere il manuale online delle istruzioni dettagliate per informazioni.)

NOTE IMPORTANTI!

Per i modelli con controlli elettronici: su tutte le unità, il protettore termico integrato mantiene traccia della temperatura del motore e avviserà l'utente e in fine chiuderà il motore se si surriscalda. Quando surriscaldato, il display istruirà l'utente per rimuovere il contenitore e raffredderà la macchina. Impiega circa due minuti. Quando il protettore termico chiude il motore, rivedere le tecniche di lavorazione e le istruzioni. Le ricette possono essere troppo spesse o avere troppo materiale. Considerate di aggiungere più liquido o controllate un altro programma.

Per modelli con interruttori di programmazione predefinita: il protettore termico può chiudere il motore per proteggerlo dal surriscaldamento. Per riavviare, aspettare che il motore si raffreddi con l'alimentazione spenta (fino a 45 minuti). Il raffreddamento può essere velocizzato ponendo la base del motore in un luogo freddo. Prima scollegare. Per accelerare il processo, cercare di far circolare l'aria con una ventola rivolta in basso alla base. Quando il protettore termico chiude il motore, rivedere le tecniche di lavorazione e le istruzioni. Le ricette possono essere troppo spesse (aggiungere liquido), essere lavorate a lungo a velocità troppo bassa, un'impostazione di velocità (cercare un altro programma di miscelatura se disponibile) o avere troppo materiale. Se il motore sembra sovrariscaldarsi ma il protettore termico non ha spento la macchina, interrompere la machina e rimuovere il contenitore dalla base.

Per i miscelatori BarBoss e Drink Machine Timer: impostare il timer per 20 secondi. ACCENDERE la macchina e lasciarla operare per 20 secondi. Ripetere questa fase 3 volte per un totale di 1 minuto. Attenzione e non toccare mai le parti in movimento mentre in uso.

Per le macchine a due velocità o a velocità variabile, i miscelatori VIta-Pro e Vita-Prep: impostaste su ALTA (#10). ACCENDERE la macchina e lasciarla operare per 1 minuto. Attenzione e non toccare mai le parti in movimento mentre in uso.

Consultare l'assistenza tecnica Vita-Mix® o il distributore locale Vita-Mix per ulteriore assistenza se necessario.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Base del motore/Pannello di controllo

1. **Scollegare il cavo di alimentazione.**
2. Lavare la superficie esterna con un cotton fioc inumidito con una soluzione leggera di acqua tiepida* e detergente non abrasivo o liquido non abrasivo o liquido spray. **MAI IMMEGERE LA BASE NEL MOTORE O ALTRO LIQUIDO:**
3. **Per i modelli con controlli elettronici:** attenzione e a non graffiare la finestra del display sul pannello di controllo. Utilizzare un panno soffice per pulire l'area del pannello di controllo. La finestra del display si graffierà quando a contatto con cuscinetti ruvidi o oggetti affilati.
4. Per modelli con i tasti: pulire attentamente i tasti in modo che si muovano liberamente. Possono diventare appiccicosi. Usare un panno umido con acqua* e un detergente leggero per pulire gli angoli dei tasti fin quando non sono puliti. Spingere i tasti aventi e indietro pochi minuti per sciogliere i residui sotto il tasto. Se si lasciano i tasti appiccicosi si danneggeranno o si bruceranno. Pulire attentamente, cercando di non far entrare acqua o altri liquidi nell'interruttore.
5. Asciugare con un panno morbido

   * Assicurarsi di eliminare l'acqua in eccesso dal panno o spugna quando i pulisce intorno ai controlli o le parti elettriche.

Coperchio

Separare il coperchio e la presa (solo coperchio a due pezzi). Lavare in acqua calda con sapone. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare. Riassemblare prima dell'uso.

Container

Per la durata massima del contenitore, NON lavare nella lavastoviglie.

1. PER PULIRE: Riempire il contenitore a 1/4 (110°F/43°C) con acqua calda e aggiungere un paio di gocce di liquido detergente della lavastoviglie**. Riporre il contenitore sulla base motore e posizionare saldamente il coperchio. Far girare la macchina per 30 secondi. Contenitore vuoto. Ripetere questa fase.
2. PER LAVARE: Riempire il contenitore a 3/4 (110°F/43°C) con acqua calda - **NON** aggiungere sapone. Riporre il contenitore sulla base motore e posizionare saldamente il coperchio. Far girare la macchina per 30 secondi. Contenitore vuoto.
3. Se qualsiasi residuo rimane, rimuovere la lama e lavare le parti del contenitore in acqua calda con sapone. Lavare e asciugare. Riassemblare prima della prossima fase. **NON** immergere la lama.
4. PER STERILIZZARE: se i residui solidi sono scomparsi dopo la fase 2 o dopo il completamento della fase 3, riempire il contenitore a 3/4 con una soluzione di sterilizzazione*** Riporre il contenitore sulla base motrice e posizionare saldamente il coperchio a due parti. Avviare la macchina a VELOCITÀ alta per 30 secondi.. Spegnere la macchina e consentire alla miscela di stare nel contenitore per 1-1/2 minuti in più. Versare la miscela.
5. Riporre il contenitore sulla base motore e avviare la macchina vuota per 5 minuti in più. **NON** immergere la lama. Sciacquare dopo la sterilizzazione. Consentire al contenitore di asciugarsi.

** Per estendere la durata del contenitore, Vita-Mix consiglia di usare saponi con Ph basso. Il lavaggio automatico non è consigliato.

*** Soluzione di sterilizzazione consigliate: 1.5 tsp. / 7.4 ml candeggina normale o industriale in 2 qt. / 2.0 Ltr. d'acqua.

Secchiello del ghiaccio Portion Blending System (PBS)

1. **Scollegare il cavo di alimentazione.**
2. PER PULIRE: svuotare il ghiaccio rimanente prima di pulire. Usare una paletta del ghiaccio per rimuoverlo il più possibile.
3. Rimuovere la vaschetta del ghiaccio e lavarla in soluzione detergente. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare.
4. Riempire un contenitore pulito con 5 tazze / 1 litro di soluzione detergente.
5. Con la cascata del ghiaccio, la protezione e la vaschetta rimossa, versare la soluzione detergente nel ghiaccio in un movimento circolare vicino e dentro le pareti senza spruzzare la soluzione fuori dall'unità. **NOTA:** Alcune soluzioni detergenti usciranno dall'area della lama e sopra e sotto il cuscinetto di contenitore. E' normale.
6. Immediatamente sostituire il contenitore sul cuscinetto e sostituire il cestello sopra il cestello del ghiaccio. Premere il tasto della lama per 30 secondi per avviare la lama e circolare la soluzione detergente mentre il fluido nel cestello.
7. Rilasciare il tasto della lama e consentire alla soluzione detergente di asciugarsi nel secchiello.
8. Usare un panno imbevuto di soluzione detergente, pulire a mano il cestello del ghiaccio e la lama il più possibile. **Fare attenzione quando si pulisce vicino la lama.**
9. Ripetere le fasi da 4-8 con la soluzione detergente.
10. PER SCIACQUARE: Ripetere le fasi 4-8 con acqua pulita.
11. PER STERILIZARE: Ripetere le fasi 4-8 usando una soluzione di sterilizzazione. Soluzione di sterilizzazione consigliata: 1.5 tsp. / 7.4 ml candeggina normale o casalinga in 2 qts. / 2.0 Ltr. in acqua.
12. **NON** sciacquare o asciugare dentro il contenitore del ghiaccio dopo la sterilizzazione. Consentire il cestello di asciugarsi con il coperchio rimosso.
13. Rimuovere il coperchio del ghiaccio e lavarla in soluzione detergente. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare.

NOTE IMPORTANTI!

PRODOTTI DI PULIZIA: NON usare agenti detergenti abrasivi o candeggina quando si deterge. **NON** usare detergenti contenenti sterilizzatori vecchi o policarbonato. **NON** usare i seguenti prodotti detergenti; detergenti per lavastoviglie, per forni, cuscinetti di acciaio o abrasivi.

LAMA: NON immergere la lama in acqua.

COMPATIBILITÀ CONTENITORE

Contenitore	Macchine
64 oz. / 2.0 Ltr.	PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
1.360,78 g. / 1,4 Ltr.	Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Contenitore	Macchine
907,18 g. / 0,9 Ltr.	BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
907,18 g. / 0,9 Ltr. XP	T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance
1.360,78 g. / 1,4 Ltr. XP	PBS Advance, Blending Station Advance

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar a máquina ou qualquer outro aparelho eléctrico, siga sempre estas instruções básicas:

1. Leia todas as instruções
2. Para se proteger contra o risco de choque eléctrico, **NÃO** coloque a base ou o pé do motor (base da lâmina PBS) na água ou dentro de qualquer outro líquido.
3. É necessária supervisão de um adulto sempre que o aparelho for utilizado por ou perto de crianças. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
4. Nunca toque ou entre em contacto com partes móveis, especialmente lâminas.
5. Desligue o cabo de alimentação da tomada quando a máquina Vita-mix® não estiver a ser utilizada, antes de desmontá-la, ao colocar ou tirar peças, antes de limpar, a não ser que esteja a limpar o recipiente.
6. A máquina deve ser posicionada de forma que o cabo de alimentação esteja acessível.
7. A máquina deve ser ligada a uma tomada ou ficha própria, apropriada para os requisitos de potência da máquina. **Consulte um electricista para necessidades eléctricas específicas.**
8. **NÃO** opere nenhuma máquina com um cabo ou ficha danificada, se a máquina estiver avariada ou estragada de qualquer forma, ou se tiver caído. Nos EUA e Canáda, telefone para o **Apoio Técnico Vita-Mix, 800-886-5235** de imediato para observação, reparação, possível substituição ou ajuste eléctrico ou mecânico. Se vive fora dos Estados Unidos ou Canáda, contacte o seu distribuidor local Vita-Mix, ou contacte a Vita-Mix Internation Division através do telefone +1.440.782.2450 ou através do e-mail international@vitamix.com para um distribuidor no seu país.
9. **NÃO** utilize acessórios não recomendados ou vendidos pela Vita-Mix Corporation. Ao fazê-lo anulará a garantia. **Qualquer alteração ou modificação a este produto, sob qualquer forma, não é recomendada, visto poder resultar em ferimentos pessoais.**
10. **NÃO utilize o aparelho na rua.**
11. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado de uma mesa ou balcão.
12. **NÃO** coloque a máquina sobre ou perto de um bico a gás ou eléctrico, num forno aquecido, nem permita que a máquina toque em superfícies quentes. Fontes externas de calor podem danificar a máquina.
13. Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente da máquina enquanto o motor estiver a trabalhar para evitar a possibilidade de ferimentos pessoais graves e/ou danos na máquina Vita-Mix. Pode ser utilizada uma espátula de borracha, mas apenas quando a máquina Vita-Mix NÃO estiver a funcionar. Com a tampa flexível de borracha, a ferramenta aceleradora (disponível com alguns modelos) pode ser utilizada enquanto o motor estiver a funcionar.
14. **AVISO:** As lâminas são afiadas! Manejar com cuidado.
    - Nunca tente remover as lâminas enquanto o copo estiver na base do motor.
    - **NÃO** opere a máquina se as lâminas se encontrarem soltas, com falhas ou danificadas, substitua-as imediatamente.
    - Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a unidade da lâmina na base do motor sem que o copo da liquidificadora esteja devidamente instalado.
15. A capacidade máxima é equivalente às onças/litros inscritos no copo, por exemplo, 48 oz. / 1,4 Ltr., e substancialmente menos com preparados espessos.
16. O copo não deve estar mais de 2/3 cheio quando a ferramenta de aceleração é deixada premida durante a liquidificação. **NÃO** exceda os 30 segundos de liquidificação contínua com o interruptor de aceleração premido.
17. Ao fazer manteiga de amendoim ou preparados com azeite, **NÃO** processe mais de um minuto depois do preparado começar a circular. O tempo excessivo de funcionamento pode causar um sobreaquecimento perigoso.
18. **CUIDADO:** Problemas de refrigeração que resultem numa interrupção termal ou em eventuais danos no motor podem acontecer se a máquina for operada em qualquer outra câmara de som que não a aprovada e vendida pela Vita-Mix.
19. Opere sempre a máquina com a tampa de duas peças trancada (a menos que a ferramenta de aceleração seja introduzida pela tampa ou para aplicações PBS, quando o utensílio anti-salpicos está colocado). Retire o fecho da tampa apenas ao adicionar ingredientes ou ao adicionar a ferramenta de aceleração.
20. **AVISO:** Ao processar líquido quentes:
    - A tampa de trinco de duas peças deverá ser trancada quando colocada. Isto permitirá que o vapor saia naturalmente e evitará que a tampa salte quando a máquina for ligada.
    - **NÃO** comece por processar liquidos quentes em velocidade ALTA. Comece sempre por processar liquidos quentes a uma velocidade BAIXA, só depois passe para uma velocidade ALTA, enquanto a máquina estiver a funcionar.
    - Tenha cuidado ao processar líquidos quentes. Os líquidos podem salpicar da tampa ou o vapor pode causar queimaduras.
    - **NÃO** processe ingredientes quentes com aparelhos Via-Mix sem trinco ou com tampa de uma só peça.
21. **AVISO:** As máquinas não devem ser limpas com jactos de água. Consulte "Manutenção e Limpeza".
22. **CUIDADO:** Em qualquer máquina com um interruptor luminoso START/STOP, a luz, quando acesa, indica que a liquidificadora está LIGADA e que esta pode começar a trabalhar. **DESLIGUE o interruptor ou a ficha antes de tocar em qualquer peça móvel.** DESLIGUE o interruptor principal à noite ou sempre que a máquina seja deixada sem supervisão.

Precauções adicionais para o Portion Blending System (PBS):

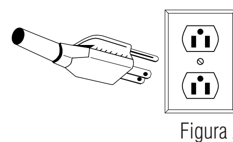
1. **NÃO** encha o balde do gelo com outra substância que não gelo. Tenha cuidado para que objectos estranhos (por exemplo, anilhas das latas ou latas de cerveja) **NÃO** fall into the bin.
2. **NÃO** encha o balde do gelo acima da marca vertical na frente do balde do gelo. A tampa do balde do gelo não encaixará na unidade se esta estiver demasiado cheia. Se a tampa do balde do gelo não estiver colocada correctamente, o trinco do balde do gelo não irá encaixar, e não deixará que a máquina funcione.
3. **AVISO:** A lâmina de gelo é afiada! Manejar com cuidado. **NÃO** opere a máquina se as lâminas se encontrarem soltas, com falhas ou danificadas.
4. **NÃO** disconnect ice bin interlock. Se o fizer, pode resultar em ferimentos graves.
5. Opere sempre o PBS com a tampa e/ou o utensílio anti-salpicos colocado.

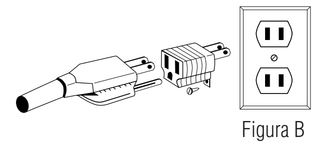
Guarde estas instruções de segurança

Enjoy the safety of this grounded machine. O cabo de alimentação americano da liquidificadora Vita-Mix vem equipado com uma ficha de três dentes (ligação à terra) que é compatível com uma tomada padrão de três entradas (Figura A). **Este cabo irá variar nos países fora dos Estados Unidos.**

Estão disponíveis adaptadores (Figura B) para tomadas de duas entradas. **NÃO** corte nem remova o terceiro dente da ficha ou cabo de alimentação.

Consulte o seu electricista se não tiver a certeza que a sua tomada tem ligação à terra, através das ligações do edifício. Com uma tomada apropriada de duas entradas com ligação à terra, ligue a máquina à terra ligando a aba no adaptador ao parafuso central da tampa da tomada.


Figura A


Figura B

AVISO! OS ADAPTADORES DE TRÊS DENTES NÃO PODERÃO SER UTILIZADAS NO CANADÁ.

AVISOS IMPORTANTES! As instruções presentes neste Manual de Utilização e Manutenção não cobrem todos os problemas e situações que possam ocorrer. Ao operar ou ao fazer a manutenção de qualquer aparelho deve ter sempre bom senso e cuidado.

INSTRUÇÕES GERAIS

1. Coloque em primerio lugar os líquidos e comida mole no copo misturador, e só depois itens sólidos e gelo. Apesar de não ser necessário para processar, é aconselhável que corte os alimentos em partes mais pequenas para uma medição mais precisa dos ingredientes. É recomendado a utilização de fruta descongelada ou parcialmente descongelada. ALTA velocidade (ou o botão mais alto nos modelos com controlos electrónicos) é recomendada para uma liquidificação mais potente
2. Coloque o copo na base do motor, alinhando-o sobre o tapete central ancorado na base. **(O motor deve estar completamente parado antes de colocar o copo.)** O copo misturador não deve ser utilizado para materiais duros ou secos. Evite trabalhar com a máquina com o copo misturador vazio.
3. Opere sempre a máquina com a tampa de duas peças trancada (a menos que a ferramenta de aceleração seja introduzida pela tampa ou para aplicações PBS, quando o utensílio anti-salpicos está colocado). Ao liquidificar ingredientes quentes, a tampa deve ser trancada ao ser colocada. Se processar liquidos quentes **NÃO utilize uma tampa sem trinco ou de uma só peça.**
4. Seleccione as configurações do temporizador desejadas, ou prestabeleça o programa da liquidificadora. Para máquinas com velocidades variáveis ou comandos HIGH/LOW (ALTA/BAIXA), seleccione a velocidade desejada. A maioria dos alimentos são processados a velocidade ALTA. Comece a processar os alimentos duros ou grossos a uma velocidade baixa ou variável, passe depois para uma velocidade ALTA quando a solução começar a circular. Os preparados quentes e os copos muito cheios devem ser iniciados a uma velocidade BAIXA ou VARIÁVEL, e só depois mudados para uma velocidade ALTA.
   - 4a. Se o preparado parar de circular, poderá ter-se formado uma bolha de ar. Insira a ferramenta de aceleração (vendida separadamente para alguns modelos) pela tampa enquanto estiver a processar os alimentos ou pare o motor, retire o copo da base e agite ou raspe o preparado das paredes do copo para o centro utilizando uma espátula de borracha para empurrar as bolhas de ar para longe das lâminas. Substitua a tampa e continue o processamento dos alimentos.
   - 4b. Devido à velocidade de liquidificação da máquina, os tempos de processamento são muito reduzidos em relação a máquinas de outros fabricantes. Até que se tenha acostumado à velocidade, supervisione cuidadosamente o seu preparado para evitar que os alimentos sejam demasiado processados.
5. Depois da liquidificadora ter parado, **espere que a lâmina pare completamente antes de remover a tampa ou/e copo da base do motor.**
6. Remova o copo, sirva, guarneça e sirva a bebida.
7. DESLIGUE no interruptor e/ou na ficha à noite ou sempre que a máquina seja deixada sem supervisão.

Dicas de manutenção:

- **Nunca** bata com o copo contra uma superfície para soltar os ingredientes. Retire o copo da base do motor e utilize uma espátula de borracha para remover os preparados mais espessos do fundo do copo.
- **Nunca** agite ou abane um copo enquanto estiver a ser utilizado na máquina.
- **Nunca** retire o conteúdo do copo antes de a máquina ter parado completamente.
- **Nunca** ligue o motor antes do copo estar bem colocado.

Instruções adicionais para o balde do gelo do Portion Blending System (PBS)

1. **NÃO** encha o balde do gelo acima da marca.
2. Certifique-se que a tampa do balde do gelo está bem colocado antes de ligar a máquina.
3. **NÃO** coloque objectos no copo ou toque no copo enquanto a máquina estiver a funcionar. Isto irá afectar o controlo de dosagem do gelo.
4. Utilizar gelo feito por uma máquina de fazer gelo, resulta melhor no PBS. A forma e o tamanho do gelo pode afectar o funcionamento da máquina. Quanto mais frio, seco e duro estiver o gelo, melhor serão os resultados da liquidificadora. **NÃO** utilize cubos de gelo ou grandes pedaços de cubos de gelo unidos. Evite utilizar gelo de pacotes que tenha estado armazenado no congelador durante muito tempo. A utilização deste tipo de gelo pode resultar no congelamento da lâmina. Quando tiver de ser utilizado gelo de pacotes, deve ser guardado numa arca frigorífica durante, pelo menos, uma hora antes da sua utilização.

AVISO:

Se detectar uma mudança no barulho da máquina ou se um objecto estranho e duro entrar em contacto com as lâminas, **NÃO** sirva a bebida/comida. verifique se exitem partes soltas, lascadas ou partidas na sua lâmina. Se existirem partes soltas, partidas ou lascadas, substitua-as por uma unidade de lâminas nova. (Consulte o Manual de Utilização e Manutenção da máquina para mais detalhes.)

AVISOS IMPORTANTES!

Para modelos com comandos electrónicos: Em todas as unidades, o protector térmico incorporado mantém o registo da temperatura do motor e irá avisar o utilizador e desligar o motor, caso o motor esteja a sobreaquecer. Em caso de sobreaquecimento, o ecrã irá sugerir ao utilizador que retire o copo e utilize a máquina de novo quando esta arrefecer. Isso demorará cerca de dois minutos. Quando a protecção térmica desliga o motor, reveja as técnicas de processamento e as instruções. As receitas podem estar muito espessas ou possuir muito material. Adicione mais líquido ou experimente outro programa.

Para modelos com botões ou interruptores de programação predefinidos: O protector térmico poderá desligar o motor para evitar que sobreaqueça. Para reiniciar, espere que o motor arrefeça, com a máquina completamente desligada (cerca de 45 minutos). O arrefecimento poderá ser acelerado ao colocar a base do motor num local fresco. Desligue a ficha primeiro. Para acelerar o processo, faça o ar circular com um aspirador ou ventoinha apontada ao fundo da base. Quando a protecção térmica desliga o motor, reveja as técnicas de processamento e as instruções. As suas receitas podem estar muito espessas (adicione líquido), estar a ser processadas durante muito tempo (tente outro programa, se disponível) ou possuir muito material. Se o motor parece estar a sobreaquecer, mas o protector térmico não desligou a máquina, pare a máquina e remova o copo da base.

Para as liquidificadores BarBoss e Drink Machine Timer: Regule o temporizador para 20 segundos. LIGUE a máquina e deixe a máquina funcionar durante 20 segundos. Repita este passo 3 vezes durante o total de um minuto. Tenha cuidado para não tocar em qualquer peça móvel em utilização.

Para as máquinas de bebidas de Duas-Velocidades ou de velocidade variável, Vita-Pro e Vita-Prep: Coloque o mostrador em HIGH (ALTO) (#10). LIGUE a máquina e deixa-a a trabalhar durante um minuto. Tenha cuidado para não tocar em qualquer peça móvel em utilização.

Consulte o Apoio Técnico da Vita-Mix® ou o seu distribuidor Vita-Mix para mais assistência, se necessário.

MANUTENÇÃO & LIMPEZA

Base do Motor/Painel de controlo

1. **Desligue o cabo de alimentação.**
2. Lave a superfície exterior com um pano de algodão comum humedecido com uma solução suave de água morna* e detergente não abrasivo ou detergente em spray liquido não abrasivo. **NUNCA MERGULHE A BASE DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.**
3. **Para modelos com comandos electrónicos:** tenha cuidado para não riscar o mostrador do painel de controlo. Utilize um pano macio para limpar a área do painel de controlo. A área da janela do mostrador irá riscar-se quando entrar em contacto com um esfregão ou um objecto afiado.
4. **Para os modelos com botões:** Limpe bem os botões para que estes se movam livremente. Podem ficar pegajosos. Utilize um pano humedecido com água* e um detergente suave para limpar à volta dos botões, até que este funcionem livremente. Experimente os botões algumas vezes para libertar qualquer resíduo seco debaixo dos botões. Deixar os botões pegajosos pode danificar ou queimar os botões. Limpe cuidadosamente para que não deixe água ou outros líquidos se infiltrarem nos botões.
5. Enxugue com um pano de algodão seco.

* Certifique-se de escorrer o excesso de água do pano ou esponja ao limpar à volta dos comandos ou qualquer parte eléctrica.

Tampa

Separe a tampa da ficha (apenas para tampas de duas peças). Lave com água quente ensaboada. Enxagúe debaixo de água corrente e seque. Volte a montar antes de utilizar.

Copo misturador

Para uma máxima duração do copo misturador, NÃO o lave na máquina de lavar loiça.

1. PARA LIMPAR: Encha o copo a 1/4 com água quante (110ºF/43ºC) e adicione umas gotas de detergente para lavar a loiça.** Volte a colocar o copo misturador na base do motor e monte a tampa de duas peças. Ponha a máquina a funcionar durante 30 segundos. Esvazie o copo misturador. Repita este passo.
2. PARA LAVAR: Encha o contentor a 3/4 com água quente (110ºF/43ºC), **NÃO** adicione detergente. Volte a colocar o copo misturador na base do motor e monte a tampa de duas peças. Ponha a máquina a funcionar durante 30 segundos. Esvazie o copo misturador.
3. Se permanecerem resíduos sólidos dentro do copo, retire a unidade de rotação das lâminas e lave todas as peças do copo em água quente com detergente. Enxagúe e seque. Volte a montar antes de utilizar. **NÃO** ensope a unidade de rotação da lâmina.
4. PARA ESTERILIZAR: Se todos os resíduos tiverem saído depois do passo 2 ou depois da conclusão do passo 3, encha o copo a 3/4 com a solução de esterilização.*** Volte a colocar o copo misturador na base do motor e monte a tampa de duas peças. Ponha a máquina a funcionar a ALTA velocidade durante 30 segundos. Desligue a máquina e deixe a mistura ficar dentro do copo misturador por mais um minuto / um minuto e meio. Deite fora a mistura com a lixívia.
5. Volte a colocar o copo misturador na base do motor e ponha a máquina a funcionar por mais 5 segundos. **NÃO** enxague depois de esterilizar. Deixe o copo misturador secar ao ar.

** Para prolongar a vida do copo misturador, a Vita-Mix recomenda utilizar detergentes com baixo Ph. A lavagem automática não é recomendada.

*** Solução esterilizadora recomendada: 1.5 tsp. / 7.4 ml de lixivia industrial ou doméstica em 2 qt. / 2.0 Ltr. de água.

Balde do gelo da Portion Blending System (PBS)

1. **Desligue o cabo de alimentação.**
2. PARA LIMPAR: Esvazie o gelo restante antes de limpar. Utilize uma colher de gelado para retirar o máximo de gelo possível da prateleira de gelo superior.
3. Retire a prateleira de gelo e lave-a com uma solução de limpeza. Enxagúe debaixo de água corrente e seque.
4. Encha um copo misturador limpo com 5 copos / 1.2 Ltr. de uma solução de limpeza.
5. Com o dispensador de gelo, utensílio anti-salpicos e a prateleira de gelo, deite a solução de limpeza no balde do gelo num movimento circular, tão perto e tão acima possivel das paredes interiores, sem derramar solução para fora da unidade. **ATENÇÃO:** Alguma da solução de limpeza irá dispersar-se pela área da lâmina e acima e atrás do tapete do copo. Isto é normal.
6. Coloque novamente o copo no tapete do copo misturador e coloque a tampa do balde do gelo sobre o mesmo. Prima sem soltar o botão da lâmina durante 30 segundos para fazer a lâmina funcionar e fazer a solução circular enquanto o fluido de limpeza está quieto no balde do gelo.
7. Solte o botão da lâmina e deixe a solução escorrer do balde de gelo.
8. Utilizando um pano suave na solução de limpeza, limpe manualmente o máximo do balde de gelo e lâmina possível. **Tenha cuidado ao limpar perto da lâmina.**
9. Repita os passos 4-8 uma segunda vez com a solução de limpeza.
10. PARA ENXAGUAR: Repita os passos 4-8 duas vezes com água limpa.
11. PARA ESTERILIZAR: Repita os passos 4-8 duas vezes, utilizando uma solução de esterilização. A solução de esterilização recomendada são 1,5 tsp. / 7.4 ml de lixivia doméstica em 2 qts. / 2,0 Ltr. de água.
12. **NÃO** enxague ou limpe com um pano o interior do balde do gelo depois de o esterilizar. Deixe o recipiente de gelo secar ao ar, sem tampa.
13. Remova a tampa e lave com uma solução de limpeza. Enxagúe debaixo de água corrente e seque.

AVISOS IMPORTANTES!

PRODUTOS DE LIMPEZA: Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou lixívia concentrada ao fazer a limpeza. **NÃO** utilize detergentes que contenham esterlizadores quaternários ou componentes policarbonatos. **NÃO** utilize nenhum dos seguintes produtos de limpeza: detergentes de lavagem de loiça automática, limpa-fornos, esfregões de aço, ou qualquer outro material abrasivo.

UNIDADE DA LÂMINA: NÃO ensope a unidade de rotação da lâmina.

COMPATIBILIDADE DO COPO MISTURADOR

Máquinas	de copo misturador
64 oz. / 2.0 Ltr.	Estação da Liquidificadora Touch and Go, Avanço da Estação da Liquidificadora, Avanço BarBoss, BarBoss, Avanço da Máquina de Bebidas, Máquina de Bebidas Dois Passos, Máquina de Bebidas Duas Velocidades, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
48 oz. / 1.4 Ltr.	Estação da Liquidificadora Touch and Go, Avanço da Estação da Liquidificadora, Avanço BarBoss, BarBoss, Avanço da Máquina de Bebidas, Máquina de Bebidas Dois Passos, Máquina de Bebidas Duas Velocidades, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Máquinas	de copo misturador
32 oz. / 0.9 Ltr.	Avanço BarBoss, BarBoss, Avanço da Máquina de Bebidas, Máquina de Bebidas Dois Passos, Máquina de Bebidas Duas Velocidades, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro de
32 oz. / 0.9 Ltr. XP	Estação da Liquidificação T&G 2, Avanço BarBoss, Avanço da Máquina de bebida de
48 oz. / 1.4 Ltr. XP	Avanço do PBS, Avanço da Estação da Liquidificadora

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Befolgen Sie bei der Verwendung dieses oder jedes anderen Elektrogeräts die folgenden elementaren Anweisungen:

1. Alle Anweisungen durchlesen.
2. Zum Schutz gegen elektrische Schläge den Motorfuß oder den Ständer (PBS-Schneider-Fuß) **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Überwachung durch Erwachsene ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kinder benutzt wird. Dieses Gerät ist nur dann für den Gebrauch durch Personen (einschl. Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung bzw. Kenntnis geeignet, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, überwacht werden oder von ihr über den Gebrauch des Geräts aufgeklärt wurden. Kinder sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Niemals bewegliche Teile (insb. die Klingen) berühren.
5. Wenn nicht in Gebrauch, vor Auseinandernahme, vor dem Zufügen oder Wegnehmen von Teilen und vor dem Reinigen muss das Stromkabel des Vita-Mix®-Gerätes von der Steckdose abgezogen werden.
6. Das Gerät so aufstellen, dass das Stromkabel erreichbar ist.
7. Das Gerät muss an sein eigenes Netzteil oder eine Steckdose, die für die Leistung des Geräts geeignet ist, angeschlossen werden. **Fragen Sie einen Elektriker nach der benötigten Leistung.**
8. Gerät **NICHT** bedienen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, das Gerät defekt ist oder wenn es auf irgendeine Weise fallengelassen oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in den USA oder Kanada sofort für eine Prüfung, Reparatur, einen Ersatz oder eine elektrische oder mechanische Einstellung des Geräts an dentechnischen Support von Vita-Mix unter 800-886-5235. Wenn Sie außerhalb der USA oder Kanada leben, wenden Sie sich an einen Vita-Mix-Fachhändler in Ihrer Nähe oder fragen Sie die Vita-Mix International Division telefonisch unter +1.440.782.2450 oder per E-Mail international@vitamix.com nach einem Fachhändler in Ihrem Land.
9. **KEIN** Zubehör verwenden, das nicht von Vita-Mix Corporation empfohlen oder verkauft wurde. Andernfalls wird Ihre Garantie ungültig. **Von jeglicher Art der Änderung oder Modifikation dieses Produkts wird abgeraten, da dies zu Körperverletzungen führen könnte.**
10. **NICHT** draußen verwenden.
11. Stromkabel **NICHT** vom Tisch oder Tresen herunterhängen lassen.
12. Das Gerät **NICHT** auf einen heissen Gas- oder Elektrobrenner oder in deren Nähe stellen oder in einen heissen Ofen stellen, oder heisse Oberflächen berühren lassen. Externe Hitzequellen können das Gerät beschädigen.
13. Halten Sie Hände und Küchengeräte während des Betriebs außerhalb des Behälters, um die Möglichkeit schwerer Verletzungen und/oder Beschädigung des Vita-Mix Gerätes zu verhindern. Die Verwendung eines Teigschabers ist nur dann erlaubt, wenn das Vita-Mix AUSGESCHALTET ist. Wenn der flexible Gummideckel befestigt ist, darf das Vita-Mix Beschleunigungstool / der Stößel (für einige Modelle verfügbar) während des Betriebs verwendet werden.
14. **WARNUNG**: Klingen sind scharf! Mit Vorsicht bedienen.
    - Niemals die Klingen entnehmen, während der Behälter auf dem Motorfuß steht.
    - **NICHT** mit losen, gekerbten oder beschädigten Klingen verwenden. Sofort austauschen.
    - Zum Verringern der Gefahr von Körperverletzungen Klingensatz niemals auf den Motorfuß legen, wenn der Mixerbehälter nicht richtig befestigt ist.
15. Das maximale Ladegewicht / Fassungsvermögen entspricht der Unzen- / Literzahl, die auf dem Behälter aufgeführt wird, d.h. 48 oz. / 1,4 l. Bei dicken Mischungen ist es merklich niedriger.
16. Bei Verwendung des Beschleunigungstools / des Stößels beim Mixen darf der Container höchstens 2/3 voll sein. Bei Verwendung des Beschleunigungstools / Stößels **NIEMALS** 30 Sekunden kontinuierlichen Betriebs überschreiten.
17. Bei der Herstellung von Nussbutter oder Speisen auf Ölbasis nach dem Beginn des Mischvorgangs **NICHT** länger als eine Minute laufen lassen. Zu lange Verarbeitung kann zu gefährlicher Überhitzung führen.
18. **VORSICHT**: Kühlprobleme, die zu einer Ausschaltung aufgrund von Überhitzung und möglichen Motorschäden führen, können durch den Betrieb des Geräts in anderen als den von Vita-Mix genehmigten und verkauften Kammern verursacht werden.
19. Gerät nur verwenden, wenn der zweiteilige Deckel fest verriegelt ist (Ausnahme: das Beschleunigungstool / der Stößel ist durch den Deckel eingeführt oder normale PBS-Geräte mit angebrachtem Spritzschutz). Deckelverschluss nur zum Hinzufügen von Zutaten oder für die Verwendung des Beschleunigungstools / des Stößels abnehmen.
20. **WARNUNG**: Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten:
    - Der zweiteilige Verriegelungsdeckel muss fest verriegelt sein. Dies ermöglicht das natürliche Entweichen des Dampfes und verhindert, dass sich der Deckel beim Einschalten der Maschine löst.
    - Die Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten **NICHT** in hoher (HIGH) Geschwindigkeit beginnen. Die Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten muss immer in niedriger (LOW) Geschwindigkeit begonnen werden, bevor während des Betriebs auf hohe (HIGH) Geschwindigkeit umgeschaltet werden kann.
    - Vorsicht beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können unter dem Deckel hervorspritzen oder entweichender Dampf kann Verbrühungen verursachen.
    - Heiße Zutaten **NICHT** mit dem nicht-verriegelnden oder einteiligen Deckel von Vita-Mix verarbeiten.
21. **WARNUNG**: Gerät sollte NICHT mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Siehe "Reinigung und Pflege".
22. **VORSICHT**: Bei Geräten mit einem beleuchteten START/STOP-Schalter zeigt ein Leuchten dieses Lichts an, dass der Mixers angeschaltet (ON) und einsatzbereit ist. **Vor dem Berühren von beweglichen Teilen Strom ausschalten (OFF) oder Stecker des Geräts ziehen.** Über Nacht oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist den Strom ausschalten (OFF).

Zusätzliche Sicherheitshinweise für das PBS-System (Portion Blending System, dt. Portionsmischungssystem):

1. Eisbehälter **AUSSCHLIESSLICH** mit Eis und mit keiner anderen Substanz befüllen. Sorgfältig darauf achten, dass **KEINE** Fremdkörper (z. B. Etiketten von Sprudel- oder Bierflaschen) in den Behälter fallen.
2. Eisbehälter **NUR** bis zur senkrechten Markierung vorne auf dem Eisbehälter befüllen. Bei Überfüllung des Eisbehälters passt der Deckel nicht auf den Behälter. Wenn der Deckel des Eisbehälters nicht korrekt angebracht ist, arretiert die Eisbehältersperre nicht. Dies verhindert den Betrieb des Geräts.
3. **WARNUNG**: Die Klingen des Eisschneiders sind scharf! Mit Vorsicht bedienen. NICHT mit losen, gekerbten oder beschädigten Klingen verwenden.
4. Eisbehältersperre **NICHT** lösen. Eine Missbeachtung kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
5. PBS immer mit angebrachtem Spritzschutz und/oder Deckel betreiben.

Sicherheitshinweise gut aufbewahren

Genießen Sie die Sicherheit dieses geerdeten Geräts. Das US-Stromkabel des Vita-Mix Mischers wird zusammen mit einem dreipoligen (Erdungs-)Stecker geliefert, der für die Steckdose mit drei Schlitzen (Abbildung A) geeignet ist. **In andere Länder als die USA werden andere Stromkabel geliefert.**

Für zweipolige Steckdosen (Abbildung B) können Adapter geliefert werden. Den dritten (Erdungs-)Stift **NICHT** vom Stecker oder dem Stromkabel abschneiden oder entfernen.

Wenden Sie sich an Ihren Elektriker, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die Steckdose über die Verkabelung des Gebäudes geerdet ist. Bei einer korrekt geerdeten zweipoligen Steckdose wird das Gerät geerdet, indem die Klappe auf dem Adapter mithilfe der Schraube in der Mitte der Abdeckung in der Wandsteckdose befestigt wird (Abbildung B).

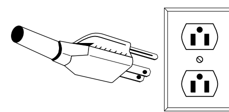


Abbildung A

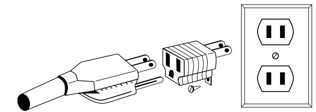


Abbildung B

WARNUNG! ADAPTER FÜR DREIPOLIGE STECKER KÖNNEN NICHT IN KANADA VERWENDET WERDEN.

WICHTIGE HINWEISE! Die Anleitungen in dieser Benutzungs- und Wartungsanleitung können nicht alle möglichen Bedingungen oder Situationen abdecken. Beim Bedienen jedes Gerätes müssen Vernunft und Vorsicht angewandt werden.

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

1. Zuerst Flüssigkeiten und weiche Zutaten in den Behälter geben, harte Zutaten und Eis zuletzt. Auch wenn dies für die Zubereitung nicht notwendig ist, sollten die Zutaten in kleinere Teile geschnitten oder gebrochen werden, damit sie besser abgemessen werden können. Aufgetaute oder halb aufgetaute Früchte verwenden. Für ein Mischen unter großer Beanspruchung HOHE (HIGH) Geschwindigkeit (oder die höchste Taste bei Modellen mit elektronischer Steuerung) verwenden.
2. Behälter auf den Motorfuß stellen und an dem auf dem Fuß angebrachten Zentrierkissen ausrichten. **(Vor dem Anbringen des Behälters muss der Motor komplett angehalten sein.)** Behälter nicht für harte, trockene Materialien verwenden. Gerät nicht mit leerem Behälter verwenden.
3. Gerät nur verwenden, wenn der zweiteilige Deckel fest verriegelt ist (Ausnahme: das Beschleunigungstool / der Stößel ist durch den Deckel eingeführt oder normale PBS-Geräte mit angebrachtem Spritzschutz). Beim Mischen von heißen Zutaten muss der Deckel sicher verriegelt sein. **Beim Verarbeiten von heißen Flüssigkeiten KEINEN nicht-verriegelnden oder einteiligen Deckel verwenden.**
4. Gewünschte Timer-Einstellungen oder voreingestelltes Mixer-Programm auswählen. Bei Geräten mit den Steuerungen "Variable" oder "HIGH/LOW" die gewünschte Geschwindigkeit auswählen. Die meisten Zutaten werden bei hoher (HIGH) Geschwindigkeit vermischt. Beim Vermischen von schweren oder dickflüssigen Zutaten auf niedriger (LOW) oder variabler (VARIABLE) Geschwindigkeit beginnen und dann nach dem ersten Mischen auf hohe Geschwindigkeit wechseln. Beim Verarbeiten von heißen Mischungen und sehr vollen Behältern immer auf niedriger oder variabler Geschwindigkeit anfangen und dann auf hohe Geschwindigkeit wechseln.
   - 4a. Wenn sich die Mischung nicht mehr bewegt, hat sich womöglich eine Luftblase gebildet. Entweder das Beschleunigungstool / den Stößel (separater für einige Modelle erhältlich) während des Mischens durch den Deckel einführen oder den Motor anhalten, Behälter vom Fuß nehmen und umrühren oder die Mischung mit einem Teigschaber von den Wänden des Behälters kratzen und in die Mitte schieben, um etwaige Luftblasen von den Klingen zu entfernen. Deckel wieder aufsetzen und mit dem Mischen fortfahren.
   - 4b. Aufgrund der Mischgeschwindigkeit des Geräts können deutlich niedrigere Verarbeitungszeiten als bei Geräten anderer Hersteller erreicht werden. Überwachen Sie Ihre Mischung sorgfältig, bis Sie an die Geschwindigkeit gewöhnt sind, um ein zu starkes Mischen zu vermeiden.
5. Nach dem Anhalten des Mixers erstwarten, bis die Klinge komplett angehalten ist. **Dann Deckel abnehmen und/oder Behälter vom Motorfuß nehmen.**
6. Behälter vom Gerät nehmen und das Getränk in ein Glas gießen, verzieren und servieren.
7. Strom ausschalten (OFF) und/oder nachts oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, den Stecker ziehen.

Wartungstipps:

- **Behälter** nie gegen Oberflächen schlagen, um die Zutaten zu lösen. Behälter vom Fuß nehmen und mithilfe eines Teigschabers dickflüssige Mischungen von der Unterseite des Behälters lösen.
- Während des Betriebs nie am **Behälter** rütteln.
- **Behälter** erst entnehmen, wenn das Gerät zum vollständigen Stillstand gekommen ist.
- Motor erst starten, wenn der **Behälter** bereit ist.

Zusätzliche Anweisungen für den PBS-Eisbehälter

1. Eisbehälter **NICHT** über den Rand hinaus befüllen.
2. Vor der Benutzung des Geräts sicherstellen, dass der Deckel des Eisbehälters korrekt verriegelt ist.
3. **KEINE** Gegenstände während des Betriebs auf den Behälter stellen oder mit dem Behälter in Berührung bringen. Ansonsten wird die Steuerung des PBS beeinträchtigt.
4. Das PBS funktioniert am Besten mit Eis aus einem Eiswürfelbereiter. Die Form und Größe der Eiswürfel beeinflussen die Leistung des Geräts. Je kälter, trockener und härter das Eis ist, desto besser sind die Mischungsergebnisse. **KEIN** Eis aus Eisblöcken oder größe Blöcke zusammenhängender Eiswürfel verwenden. Kein Eis aus Tüten verwenden, das bei extrem niedrigen Temperaturen in einem Gefrierfach aufbewahrt wurde. Eine Verwendung von dieser Art von Eis kann zum Gefrieren des Schneiders führen. Ist die Verwendung von Eis aus Tüten unumgänglich, sollte es mindestens eine Stunde vor der Verwendung in einer Kühltruhe aufbewahrt werden.

WARNUNG:

Wenn sich das Geräusch des Geräts ändert oder harte Gegenstände oder Fremdkörper mit den Klingen in Kontakt kommen, das Getränk/die Speise **NICHT** servieren. Klingensatz auf lose, beschädigte oder fehlende Teile überprüfen. Bei losen, beschädigten oder fehlenden Teilen Klingensatz durch einen neuen ersetzen. (Weitere Details finden Sie online in der detaillierten Benutzungs- und Wartungsanleitung des Geräts.)

WICHTIGE HINWEISE!

Modelle mit elektronischer Steuerung: Bei allen Geräten überwacht der integrierte Überlastschutz die Motortemperatur und warnt den Benutzer, bevor er den Motor bei Überhitzung ausschaltet. Bei Überhitzung wird der Benutzer über die Anzeige aufgefordert, den Behälter zu entnehmen und die Maschine solange in Betrieb zu lassen, bis sie sich abgekühlt hat. Dieser Vorgang dauert ca. zwei Minuten. Nach einem Ausschalten des Motors durch den Überlastschutz sollten das Verarbeitungsverfahren und die Anweisungen überprüft werden. Die Rezepte sind möglicherweise zu dickflüssig oder enthalten zuviele Zutaten. Das Hinzufügen von mehr Flüssigkeit oder das Testen eines anderen Programms könnten das Problem beheben.

Modelle mit voreingestellten Programmwählern oder -schaltern: Der Überlastschutz kann den Motor ausschalten, um ihn vor Überhitzung zu bewahren. Für einen Neustart muss der Motor zunächst in ausgeschaltetem Zustand abkühlen (kann bis zu 45 Minuten dauern). Der Kühlvorgang kann beschleunigt werden, indem der Motorfuß an einen kühlen Ort gestellt wird. Vorher den Stecker ziehen. Zum Beschleunigen des Vorgangs die Luft mithilfe eines auf die Unterseite des Fußes gerichteten Saugers oder Ventilators zum Zirkulieren bringen. Nach einem Ausschalten des Motors durch den Überlastschutz sollten das Verarbeitungsverfahren und die Anweisungen überprüft werden. Das verwendete Rezept könnte zu dickflüssig sein (Flüssigkeit hinzufügen), zu lange bei einer zu niedrigen Geschwindigkeit verarbeitet worden sein (sofern verfügbar ein anderes voreingestelltes Mischprogramm ausprobieren) oder aus zu vielen Zutaten bestehen. Sollte der Motor überhitzen, der automatische Überlastungsschutz das Gerät aber nicht ausschalten, Gerät abschalten und Behälter vom Fuß nehmen.

Timer-Mixer BarBoss und Drink Machine: Timer auf 20 Sekunden einstellen. Gerät einschalten (ON) und 20 Sekunden lang laufen lassen. Diesen Vorgang 3 Mal wiederholen, bis insgesamt 1 Minute erreicht wurde. Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

Mixer Two-Speed oder Variable Speed Drink Machine, Vita-Pro und Vita-Prep: Wähler auf HIGH (Nr. 10) drehen. Gerät einschalten (ON) und 1 Minute lang laufen lassen. Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

Wenden Sie sich für weitere Hilfe an den technischen Support von Vita-Mix® oder den Vita-Mix-Fachhändler vor Ort.

REINIGUNG UND PFLEGE

Motorfuß/Bedienfeld

1. **Stromkabel abziehen.**
2. Die Außenbereiche mit einem feuchten weichen Baumwolltuch mit einer milden Lösung aus warmem Wasser* mit etwas nichtscheuerndem Geschirrreinigungsmittel oder flüssigem Reinigungsspray säubern. **DEN MOTORFUSS NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN.**
3. **Modelle mit elektronischer Steuerung:** Das Anzeigefenster des Bedienfelds nicht verkratzen. Zum Säubern des Bedienfelds ein weiches Tuch verwenden. Der Anzeigebereich zerkratzt, wenn er mit Scheuerschwämmen oder spitzen Objekten in Kontakt kommt.
4. **Modelle mit Schaltern:** Schalter gründlich reinigen, damit sie sich frei bewegen können. Sie könnten klebrig sein. Ränder der Tastenwippen mit einem feuchten Tuch mit Wasser* und einem milden Reinigungsmittel säubern, bis sie frei funktionieren. Schalter mehrfach umlegen, um mögliche feste Rückstände unter dem Schalter zu lösen. Der verklebte Zustand beschädigt die Schalter oder leiert sie aus. Beim Reinigen darauf achten, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Schalter eindringen.
5. Mit einem weichen Baumwolltuch abtrocknen.

* Vor dem Reinigen der Steuerungen oder elektrischen Bestandteile überflüssiges Wasser aus dem Tuch oder Schwamm auswringen.

Deckel

Deckel und Verschluss auseinandernehmen (nur bei zweiteiligem Deckel). In warmem Seifenwasser waschen. Unter laufendem Wasser abspülen und abtrocknen. Vor Gebrauch wieder zusammenbauen.

Behälter

Zum Erreichen der maximalen Lebensdauer des Behälters diesen NICHT in der Spülmaschine reinigen.

1. ZUM SÄUBERN: 1/4 des Behälters mit warmem (110°F/43°C) Wasser füllen und einige Tropfen Spülmittel hinzugeben.** Behälter wieder auf den Motorfuß aufsetzen und den zweiteiligen Deckel befestigen. 30 Sekunden laufen lassen. Behälter leeren. Schritt wiederholen.
2. ZUM AUSSPÜLEN: 3/4 des Behälters mit warmem (110°F/43°C) Wasser füllen – **KEINE** Seife hinzufügen. Behälter wieder auf den Motorfuß aufsetzen und den zweiteiligen Deckel befestigen. 30 Sekunden laufen lassen. Behälter leeren.
3. Falls feste Rückstande zurückgeblieben sind, den Klingensatz abmontieren und alle Behälterteile in warmem Seifenwasser abwaschen. Abspülen und trocknen lassen. Vor dem nächsten Schritt wieder zusammenbauen. Klingensatz **NICHT** einweichen.
4. ZUR DESINFIZIERUNG: Wenn nach Schritt 2 oder nach Vollendung von Schritt 3 alle festen Rückstände entfernt sind, 3/4 des Behälters mit Desinfizierungslösungsmischung füllen.*** Behälter wieder auf den Motorfuß aufsetzen und den zweiteiligen Deckel befestigen. Gerät 30 Sekunden lang mit HOHER (HIGH) Geschwindigkeit ausführen. Gerät abschalten und Mischung weitere 1 - 1 1/2 Minuten im Behälter einwirken lassen. Bleichungsmischung ausschütten.
5. Behälter auf den Motor zurückstellen und Gerät weitere 5 Sekunden laufen lassen. Nach dem Desinfizieren **NICHT** ausspülen. Behälter austrocknen lassen.

** Zur Verlängerung der Lebensdauer des Behälters empfiehlt Vita-Max die Verwendung von Reinigungsmitteln mit einem niedrigen PH-Wert. Von der Verwendung einer Spülmaschine wird abgeraten.

*** Empfohlene Desinfizierungslösung: 1,5 tsp. / 7,4 ml gewerbliches oder Haushaltsbleichmittel auf 2 qt. / 2,0 l water.

PBS-Eisbehälter (Portion Blending System, dt. Portionsmischungssystem)

1. **Stromkabel abziehen.**
2. ZUM SÄUBERN: Vor dem Säubern restliches Eis entfernen. Zum Entfernen der größtmöglichen Menge von Eis vom Eisfach einen Eisschaber verwenden.
3. Eisfach entnehmen und in Reinigungslösung säubern. Unter laufendem Wasser abspülen und abtrocknen.
4. Sauberen Mixerbehälter mit 5 cups / 1,2 l Reinigungslösung füllen.
5. Der Eisablauf, Spritzschutz und das Eisfach sind nun abgenommen. Reinigungslösung langsam in Drehbewegung so nahe und hoch wie möglich am Innenrand des Eisbehälters hineinschütten, ohne dass Reinigungslösung auf die Außenseite des Behälters gelangt. **HINWEIS:** Ein Teil der Reinigungslösung wird aus dem Klingenbereich herausspritzen und überhalb und hinter das Behälterkissen gelangen. Dies ist normal.
6. Behälter sofort wieder auf das Behälterkissen stellen und den Deckel des Eisbehälters wieder auf dem Eisbehälter anbringen. Schneider-Taste 30 Sekunden lang gedrückt halten, um den Schneider auszuführen und die Reinigungslösung zu verteilen, während sie sich noch im Eisbehälter befindet.
7. Schneider-Taste loslassen und die Reinigungslösung aus dem Eisbehälter abfließen lassen.
8. Den größtmöglichen Teil des Eisbehälters und des Schneiders manuell mit einem weichen Tuch, das mit der Reinigungslösung befeuchtet wurde, abwischen. **Beim Wischen nahe der Schneiderklingen Vorsicht bewahren.**
9. Schritte 4 - 8 ein zweites Mal mit der Reinigungslösung wiederholen.
10. ZUM AUSSPÜLEN: Schritte 4 - 8 zwei Mal mit klarem Wasser wiederholen.
11. ZUR DESINFIZIERUNG: Schritte 4 - 8 zwei Mal mit einer Desinfizierungslösung wiederholen. Die empfohlene Desinfizierungslösung sind 1,5 tsp. / 7,4 ml gewerbliches oder Haushaltbleichmittel auf 2 qts. / 2,0 l Wasser.
12. Innenseite des Eisbehälters nach der Desinfizierung **NICHT** ausspülen oder trockenwischen. Eisbehälter mit abgenommenen Deckel an der Luft trocknen lassen.
13. Deckel abnehmen und in Reinigungslösung säubern. Unter laufendem Wasser abspülen und abtrocknen.

WICHTIGE HINWEISE!

REINIGUNGSPRODUKTE: Beim Reinigen **KEINE** Scheuermittel oder konzentrierten Bleichmittel verwenden. **KEINE** Reinigungsmittel mit quaternären Desinfektionsmitteln auf Polykarbonatprodukten verwenden. KEINE der folgenden Reinigungsprodukte verwenden: Spülmaschinenreiniger, Ofenreiniger, Stahlwolle oder andere Scheuerschwämme.

KLINGEN- SATZ: Klingensatz NICHTeinweichen.

BEHÄLTER-KOMPATIBILITÄT

Behälter	Geräte
64 oz. / 2,0 l	PBS, Touch und Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
48 oz. / 1,4 l	Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Behälter	Geräte
32 oz. / 0,9 l	BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
32 oz. / 0,9 l XP	T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance
48 oz. / 1,4 l XP	PBS Advance, Blending Station Advance

BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

Bij het gebruik van deze machine of van eender welk ander elektrisch apparaat, gelieve steeds de volgende basisinstructies te volgen:

1. Lees alle instructies.
2. Ter bescherming tegen het risico op elektrische schok, **GELIEVE** de motorbasis of voetstuk (basis van de PBS shaver) NIET in water of eender welk ander vocht te plaatsen.
3. Strikt toezicht door volwassenen is noodzakelijk wanneer het apparaat zich in de buurt van kinderen bevindt of door kinderen wordt gebruikt. Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht is of instructies gegeven worden wat betreft het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen om te garanderen dat ze niet met het toestel spelen.
4. Gelieve nooit de bewegende delen, en vooral de mesjes, aan te raken of ermee in contact te komen.
5. Trek de stroomkabel uit het stopcontact wanneer de Vita-Mix® machine niet in gebruik is, alvorens het uit elkaar te halen, bij het toevoegen of wegnemen van delen, en alvorens het te reinigen, uitgezonderd bij het uitwassen van de recipiënt.
6. De machine moet zodanig opgesteld worden dat de stroomkabel bereikbaar is.
7. De machine dient in de haar eigen aangewezen stroombron of aansluitpunt gestopt te worden die aansluit bij de stroomvereisten van de machine. **Gelieve een elektricien te raadplegen voor de geschikte elektrische vereisten.**
8. **Gebruik** een machine NIET die een beschadigde stroomkabel of stekker heeft, of als de machine slecht functioneert, gevallen of op eender welke manier beschadigd is. Binnen de Verenigde Staten en Canada, bel naar **Vita-Mix Technical Support (Techische Ondersteuning), 800-886-5235** voor zowel onderzoek, reparatie, mogelijke vervanging, of elektrische of mechanische correctie. Indien u buiten de Verenigde Staten of Canada woont, neem dan contact op met uw plaatselijke Vita-Mix Verdeler, of telefoneer naar de Vita-Mix International Division (Internationale Afdeling) op +1.440.782.2450 of stuur een email naar international@vitamix.com voor een verdeler in uw land.
9. **Gebruik GEEN** hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door Vita-Mix Corporation. Indien u dit toch doet, vervalt uw garantie. **Elke verbouwing of aanpassing aan dit product in gelijk welke vorm wordt niet aanbevolen aangezien dit tot lichamelijke schade kan leiden.**
10. **GEBRUIK HET TOESTEN NIET buitenshuis.**
11. **Laat de stroomkabel** NIET over een tabelboord of toonbank hangen.
12. **Plaats de machine** NIET op of in de nabijheid van een hete gas- of elektrische brander of in een hete oven, en zorg er tevens voor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken. Externe hittebronnen kunnen de machine beschadigen.
13. Houd de handen en andere gereedschappen uit de machine-recipiënt terwijl de motor aan het draaien is, dit om ernstig lichamelijk letsel te vermijden en/of de Vita-Mix machine te beschadigen. U kunt een rubberen spatel gebruiken, doch enkel wanneer de Vita-Mix machine niet draait. Als het flexibele rubberen deksel goed op zijn plaats zit, kan het Vita-Mix versneller gereedschap/stamper (beschikbaar bij sommige modellen) gebruikt worden terwijl de motor aan het draaien is.
14. **WAARSCHUWING.** De mesjes zijn scherp! Gelieve met de nodige voorzichtigheid te behandelen.
    - Probeer nooit de mesjes te verwijderen terwijl de recipiënt zich op de motorbasis bevindt.
    - **Werk NIET** met loszittende, gekerfde of beschadigde mesjes – vervang ze onmiddellijk.
    - Om het risico op persoonlijke kwetsuren te verkleinen, plaats het bladsamenstel nooit op de motorbasis zonder dat de recipiënt van de menger goed vastzit.
15. De maximum normale lading/capaciteit is equivalent aan de onsen/liters die op de recipiënt vermeld staan, d.w.z. 48 ons / 1,4 Ltr., en veel lager bij dikke mengsels.
16. De recipiënt mag niet voor meer dan 2/3 vol zijn wanneer de her versnellingsmechanisme/stamper op haar plaats zit bij het mengen. **GELIEVE NIET** langer dan 30 seconden onafgebroken te mengen terwijl het versnellingsmechnisme/stamper op de juiste plaats zit.
17. Bij het maken van notenboters of op olie gebaseerde voeding, **GELIEVE NIET** langer dan een minuut te mengen nadat het mengsel begon te draaien. Het overmatig draaien kan tot gevaarlijke overhitting leiden.
18. **OPGEPAST:** Er kunnen koelingsproblemen optreden die leiden tot thermische stopzetting en mogelijke schade aan de motor indien de machine bediend wordt in andere solide kamers dan deze die goedgekeurd zijn en verkocht worden door Vita-Mix.
19. Gelieve de machine steeds te bedienen met het volledige deksel bestaande uit 2 delen (tenzij het versnellingsmechanisme/stamper door het deksel gestopt werd of voor gewone PBS-toepassingen, wanneer de spatplaat op zijn plaats zit). Open de tap van het deksel enkel bij het toevoegen van ingrediënten of bij het gebruik van het versnellingsmechanisme/stamper.
20. **WAARSCHUWING.** Bij de verwerking van hete vloeistoffen:
    - De tweedelige vergrendelklep moet stevig vastzitten. Hierdoor kan de stoom op natuurlijke wijze ontsnappen en zal vermeden worden dat het deksel erafglijdt wanneer de machine aangezet wordt.
    - **Start NIET** met het verwerken van hete vloeistoffen op HOGE snelheid. Gelieve steeds te starten met het verwerken van hete vloeistoffen op een LAGE snelheid, schakel vervolgens over op HOGE snelheid wanneer de machine al in werking is.
    - Wees voorzichtig met hete vloistoffen. Vloeistoffen kunnen van onder de tap van het deksel spuiten of er kan stoom ontsnappen waardoor u zich kunt verbranden.
    - **VERWERK GEEN** hete ingrediënten met de Vita-Mix met niet-vergrendelde of 1-deelsdeksel .
21. **WAARSCHUWING.** Machines mogen NIET gereinigd worden met een waterstraal. Zie "Zorg en Reiniging."
22. **OPGEPAST:** Op elke machine met een knipperende START/STOP knop, betekent dat wanneer het licht aan is dat de stroomtoevoer naar de menger AAN staat en dat de menger kan starten. **Zet de stroom UIT of trek de stekker van de machine uit alvorens bewegende delen aan te raken.** Zet 's nachts of wanneer de machine onbewaakt zal zijn de schakelaar UIT.

Bijkomende Beveiligingen voor de Portion Blending System (PBS):

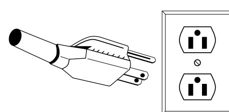
1. **VUL de** ijsemmer enkel met ijs en NIET met een andere substantie. Wees voorzichtig dat er GEEN vreemde voorwerpen (bv. klepjes van blikjes frisdrank of bier) in de emmer vallen.
2. **VUL de ijsemmer NIET** verder dan het vertikale teken op de voorzijde van de ijsemmer. Het deksel van de ijsemmer zal niet sluiten aangezien de emmer te vol is. indien het deksel van de ijsemmer niet op haar plaats zit, zal het slot van de ijsemmer niet dichtklikken waardoor de machine niet in werking zal treden.
3. **WAARSCHUWING.** Het ijs-snijblad is scherp! Gelieve met de nodige voorzichtigheid te behandelen. **Werk NIET** met loszittende, gekerfde of beschadigde mesjes.
4. **Gelieve** de vergrendeling van de ijsemmer NIET te ontkoppelen. Indien u dit toch doet, kan dit tot ernstige kwetsuren leiden.
5. Gelieve de PBS steeds te bedienen met de spatplaat en/of deksel goed op hun plaats.

Bewaar deze Veilgheidsinstructies

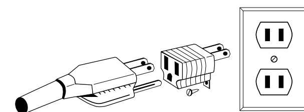
Geniet van de veiligheid van deze geaarde machine. De Amerikaanse stroomkabel van de Vita-Mix menger wordt geleverd met een drie-polige (geaarde) stekker die verenigd wordt met een standaard drie-polig aansluitpunt in de muur (Figuur A). **Buiten de Verenigde Staten zal deze stroomkabel verschillen van land tot land.**

Er zijn adapters (Figuur B) beschikbaar voor twee-polige aansluitpunten. **Knip de** derde (geaarde) prong NIET van de stekker of van de stroomkabel of verwijder het niet.

Raadpleeg uw elektricien indien u niet zeker bent of het aansluitpunt in de muur geaard genoeg is via de bedrading van het gebouw. Met een goed geaard twee-polig aansluitpunt in de muur, aard de machine door de borglip aan de adapter in de kap van het aansluitpunt van de muur te steken d.m.v. de schroef in het midden van de kap (Figuur B).



Figuur A



Figuur B

WAARSCHUWING! DRIE-POLIGE ADAPTERS KUNNEN NIET IN CANADA GEBRUIKT WORDEN.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN! De instructies in deze Gebruiks- en Zorggids dekken niet elke toestand en situatie die zich kan voordoen. Gezond verstand is nodig en voorzichtigheid is geboden bij het gebruik en onderhoud van om het even welk toestel.

ALGEMENE INSTRUCTIES

1. Plaats vloeistoffen en zachte voedingsmiddelen eerst in de recipiënt en solide materialen en ijs het laatst. Alhoewel het niet nodig is voor de verwerking is het misschien toch beter het voedsel in kleinere stukjes te breken zodat de ingrediënten beter kunnen afgemeten worden. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid fruit wordt aanbevolen. HOGE snelheid (of de hoogste knop op modellen met elektronische controles) wordt aangeraden voor zwaar mengen.
2. Plaats de recipiënt op de motorbasis door het op één lijn te plaatsen met het centraal platform die aan de basis vasthangt. **(De motor dient volledig uit te staan alvorens de recipiënt te plaatsen.)** Recipiénten mogen niet gebruikt worden voor harde, droge materialen. Vermijd de machine te laten draaien als de recipiënt leeg is.
3. Gelieve de machine steeds te bedienen met het volledige deksel bestaande uit 2 delen (tenzij het versnellingsmechanisme/stamper door het deksel gestopt werd of voor gewone PBS-toepassingen, wanneer de spatplaat op zijn plaats zit). Bij het mengen van hete ingrediënten dient het deksel stevig dichtgemaakt zijn. **Bij de verwerking van hete vloeistoffen, GEBRUIK GEEN onvergrendelbaar deksel of deksel die slechts uit één deel bestaat.**
4. Selecteer de gewenste timer-instellingen of stel het mengprogramma vooraf in. Voor machines met variabele snelheid of HOOG/LAAG bedieningsknoppen, gelieve de gewenste snelheid te selecteren. De meeste voedingswaren worden op HOGE snelheid gemengd. Begin zware of dikke voedingswaren op een lage of variabele snelheid te mengen en schakel vervolgens over op HOGE snelheid eens het mengsel aan het draaien is. Het mengen van hete mengsels en zeer volle recipiënten dient te worden gestart op een LAGE of VARIABELE snelheid, en vervolgens dient te worden overgeschakeld naar HOGE snelheid.
   - 4a. Indien het mengsel stopt met draaien, zit u waarschijnlijk met een luchtbel in de menger. U kunt ofwel het versnellingsmechanisme/ stamper (wordt apart verkocht voor sommige modellen) door het deksel steken bij het mengen of de motor stoppen, de recipiënt van de basis verwijderen en het mengsel met een rubberen spatel van de zijkanten afroeren of -schrepen naar het centrum toe en zo eventuele luchtbellen van de mesjes wegduwen. Plaats het deksel terug en ga verder met het mengen.
   - 4b. Door de mengsnelheid van de machine ligt de verwerkingstijd veel lager dan bij machines van andere fabrikanten. Tot dat u aan de snelheid gewoon bent, hou uw mengsel goed in de gaten om overmatig mengen te vermijden.
5. Nadat de menger gestopt is, **wacht tot het blad volledig tot stilstand gekomen is alvorens het deksel en/of de recipiënt van de motorbasis te verwijderen.**
6. Verwijder de recipiënt, giet het uit, garneer en serveer de drank.
7. Zet 's nachts of wanneer de machine onbewaakt is de stroom UIT en/of trek de stekker eruit.

Onderhoudstips:

- Slade recipiënt **NOOIT** tegen een oppervlak om de ingrediënten los te krijgen. Verwijder de recipiënt van de basis en gebruik een rubberen spatel om dik mengsel van de bodem van de recipiënt af te halen.
- Schud of rammel **NOOIT** met een recipiënt terwijl die in werking is.
- Verwijder de recipiënt **NOOIT** alvorens de machine volledig tot stilstand gekomen is.
- Start de motor **NOOIT** alvorens de recipiënt op zijn plaats zit.

Bijkomende Instructies voor de Portion Blending System (PBS) Ice Bin

1. Vul de ijsemmer **NIET** hoger dan de rand.
2. Zorg ervoor dat het deksel van de ijsemmer goed op zijn plaats zit alvorens de machine te bedienen.
3. Plaats **GEEN** voorwerpen op de recipiënt en raak het niet aan terwijl de machine werkt. Dit zal de ijsportieregeling beïnvloeden.
4. Het ijs van een machine die ijs maakt, werkt het best in de PBS. De vorm en de grootte van de ijsblokken kan de werking van de machine beïnvloeden. Hoe kouder, droger en harder het ijs, des te beter zal het mengresultaat zijn. Gebruik **GEEN** geblokt ijs of grote stukken niet-losgemaakt ijs in blokjes. Vermijd het gebruik van verpakt ijs dat in een vriezer op extreem lage temperaturen opgeslagen werd. Het gebruik van dit type ijs kan ertoe leiden dat de shaver bevriest. Indien er toch verpakt ijs gebruikt dient te worden, moet het gedurende tenminste één uur voor gebruik in een ijskist opgeslagen worden.

WAARSCHUWING.

Indien u merkt dat het geluid van de machine verandert of indien er een hard of vreemd voorwerp in contact komt met de mesplaten, Serveer de drank/voedsel dan **NIET**. Inspecteer uw bladsamenstel op losse, gekerfde of ontbrekende delen. Indien er delen los zitten, ontbreken of gekerfd zijn, vervang het door een nieuw bladsamenstel. (Zie de gedetailleerde on line Gebruiks- en Zorghandleiding voor verdere details.)

BELANGRIJKE OPMERKINGEN!

Voor modellen met elektronische bediening: In alle eenheden zit er een thermische protector ingebouwd die de temperatuur van de motor in de gaten houdt en die de gebruiker zal waarschuwen en eventueel de motor zal afzetten als de motor oververhit raakt. Wanneer de motor oververhit is, zal het scherm de gebruiker de opdracht geven de recipiënt te verwijderen en de machine te laten afkoelen. Dit neemt ongeveer twee minuten in beslag. Wanneer de thermische protector de motor afzet, neem dan de verwerkingstechnieken en uw instructies even door. Uw recepten kunnen te dik zijn of te veel materialen bevatten. U kunt eventueel meer vloeistof bijvoegen of een ander programma uitproberen.

Voor modellen met vooringestelde programmatieschijven of -knoppen: De thermische protector kan de motor afzetten om het tegen oververhitting te beschermen. Alvorens het terug op te starten wacht tot de motor afgekoeld is met de stroom uit (kan tot 45 minuten duren). Het afkoelen kan versneld worden door de motorbasis op een koele plaats te zetten. Ontkoppel het eerst. Om het proces te versnellen, probeer de lucht te laten circuleren door een vacuüm of een waaier op de onderkant van de basis te richten. Wanneer de thermische protector de motor afzet, neem dan de verwerkingstechnieken en uw instructies even door. Uw recepten kunnen te dik zijn (voeg vocht toe), kunnen te lang bewerkt worden op een te lage snelheid (probeer een ander vooringesteld mengprogramma indien beschikbaar) of bevat te veel materiaal. Indien de motor lijkt te oververhitten doch de thermische protector heeft de machine niet afgezet, stop dan de machine en verwijder de recipiënt van de basis.

Voor de BarBoss en Drink Machine Timer mengers: Stel de timer in op 20 seconden. Zet de machine AAN en laat het gedurende 20 seconden draaien. Herhaal deze stap 3 keer voor in totaal 1 minuut. Zorg ervoor dat u nooit bewegende delen aanraakt terwijl de machine in werking is.

Voor de Two-Speed of Variable Speed Drink Machines, Vita-Pro en Vita-Prep mengers: Stel de schijf in op HOOG (#10). Zet de machine AAN en laat het gedurende 1 minuut draaien. Zorg ervoor dat u nooit bewegende delen aanraakt terwijl de machine in werking is.

Raadpleeg Vita-Mix® Technische Ondersteuning of uw plaatselijke Vita-Mix Verdeler voor eventuele verdere bijstand.

ZORG & REINIGING

Motorbasis/Bedieningspaneel

1. **Trek de stroomkabel uit.**
2. Was de buitenkant met een vochtige, zachte katoenen doek nat gemaakt met een zachte oplossing van warm water* en niet-schurend zuiverend middel of niet-schurende vloeibare spray. **DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDER.**
3. **Voor modellen met elektronische bediening:** Zorg ervoor dat u geen krassen maakt op het beeldscherm van het bedieningspaneel of het beschuurt. Gebruik een zachte doek om het bedieningspaneel te reinigen. Het beeldscherm zal krassen vertonen wanneer het in contact komt met een schurend of scherp voorwerp.
4. **Voor modellen met knoppen:** Reinig de knoppen grondig zodat ze vrij kunnen bewegen. Ze kunnen plakkerig worden. Gebruik een vochtige doek, nat gemaakt met water* en een zacht reigingsmiddel, om de randen van de schakelbladen schoon te maken tot ze vrij kunnen functioneren. Beweeg de knoppen enkele keren heen en weer om de opgedroogde resten onder de knop los te maken. De knoppen plakkerig laten zal de knoppen verbranden of beschadigen. Reinig zorgvuldig en zorg ervoor geen water of andere vloeistoffen tussen de knoppen te laten lopen.
5. Droog met een zachte katoenen doek.

* Wring overvloedig water uit de doek of spons bij het reinigen rond de bedieningsknoppen van om het even welk elektrisch onderdeel.

Deksel

Scheid het deksel en de stekker (enkel bij een twee-delig deksel). Reinig in warm, zeepachtig water. Reinig het onder stromend water en droog het. Zet alles terug in mekaar voor het gebruik.

Recipiënt

Om de levensduur van uw recipiënt te maximaliseren, gelieve het NIET in een vaatwasmachine te reinigen.

1. HET REINIGEN: Vul de recipiënt voor 1/4 met warm (110°F/43°C) water en voeg enkele druppels vloeibaar vaatwasdetergent toe.** Zet de recipiënt terug op de motorbasis en druk het twee-delig deksel er stevig op. Laat de machine gedurende 30 seconden draaien. Maak de recipiënt leeg. Herhaal deze stap.
2. HET SPOELEN: Vul de recipiënt voor 3/4 met warm (110°F/43°C) water – Voeg **GEEN** zeep toe. Breng de recipiënt terug op de motorbasis en druk het twee-delig deksel er stevig op. Laat de machine gedurende 30 seconden draaien. Maak de recipiënt leeg.
3. Indien er nog vaste resten overblijven, verwijder de bladroerinrichting en reinig alle onderdelen van de recipiënt in warm, zeperig water. Spoel af en laat afdruipen. Stel het geheel terug samen alvorens naar de volgende stap te gaan. DOMPEL de bladroerinrichting **NIET** onder.
4. HET SANEREN: Indien alle vaste resten verdwenen zijn na stap 2 of na stap 3, vul de recipiënt voor 3/4 met een sanerende oplossing.*** Breng de recipiënt terug op de motorbasis en druk het twee-delig deksel er stevig op. Laat de machine draaien op een HOGE snelheid gedurende 30 seconden. Zet de machine af en laat het mengsel in de recipiënt staan voor een bijkomende 1-1/2 minuten. Giet het mengsel met bleekmiddel uit.
5. Breng de recipiënt terug op de motorbasis en laat de machine leeglopen voor een bijkomende 5 seconden. Spoel **NIET** na de sanering. Laat de recipiënt uitdrogen.

** Om de levensuur van de recipiënt te verlengen, raadt Vita-Mix zeep met een laag Ph-evenwicht aan. Het wordt niet aangeraden automatisch te reinigen m.b.v. een vaatwasser.

*** Aanbevolen saneringsoplossing: 1,5 theelepels. / 7,4 ml institutionele of huishoudbleekmiddel in 2 kw. / 2,0 Ltr. water.

Portion Blending System (PBS) Ice Bin

1. **Trek de stroomkabel uit.**
2. HET REINIGEN: Verwijder het overgebleven ijs alvorens met het reinigen te starten. Gebruik een ijsspatel en verwijder zoveel mogelijk ijs boven de ijslaag.
3. Verwijder de ijslaag en reinig in een reinigingsoplossing. Reinig het onder stromend water en droog het.
4. Vul een propere recipiënt met 5 bekers / 1,2 Ltr. reinigingsoplossing.
5. Na het verwijderen van de ijsglijbaan, de spatplaat en de ijslaag, giet de reinigingsoplossing rustig in de ijsemmer in een cirkelvormige beweging, zo dicht en hoog mogelijk op de interne wanden, zonder met de reinigingsoplossing te morsen op de buitenzijde van de eenheid. **OPGEPAST:** Een deel van de reinigingsoplossing zal buiten het bladgebied en boven en achter de recipiënt terechtkomen. Dit is normaal.
6. Zet de recipiënt onmiddellijk terug op het recipiëntplatform en plaats het deksel terug op de ijsemmer. Druk op de shaver-knop en hou het gedurende 30 seconden ingedrukt om de shaver te in werking te stellen en laat de reinigingsoplossing draaien terwijl er zich nog reinigingvocht in de ijsemmer bevindt.
7. Laat de shaver-knop los en laat de reinigingsoplossing uit de ijsemmer lekken.
8. Gebruik een zachte doek en drempel het in de reinigingsoplossing, veeg zoveel mogelijk manueel af van de ijsemmer en van de shaver. **Wees voorzichtig indien u afveegt in de buurt van het shaver-blad.**
9. Herhaal de stappen 4-8 een tweede keer met de reinigingsoplossing.
10. HET SPOELEN: Herhaal stappen 4-8 twee keer met proper water.
11. HET SANEREN: Herhaal stappen 4-8 twee keer met een sanerende oplossing. De aanbevolen sanerende oplossing is 1,5 theelepels / 7,4 ml institutioneel of huishoudelijk bleekmiddel in 2 kw. / 2,0 Ltr. water.
12. Spoel de binnenkant van de ijsemmer na het saneren **NIET** af noch veeg het schoon. Laat de ijsemmer drogen zonder deksel.
13. Verwijder het deksel en reinig in een reinigingsoplossing. Reinig het onder stromend water en droog het.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN!

REINIGINGSPRODUCTEN: Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of geconcentreerd bleekmiddel voor het reinigen. Gebruik **GEEN** reinigingsmiddelen die Quatinaire Ontsmettingsmiddelen bevatten op componenten met polycarbonaat. **Gebruik GEEN** van de volgende reinigingsproducten: automatische vaatwasser-detergenten, reinigingsmiddelen voor ovens, staalwol of andere schuurmiddelen.

BLAD SAMENSTEL: Dompel de bladroerinrichting NIET onder.

COMPATIBILITEIT MET DE RECIPIËNT

Recipiënt	Machines
64 oz. / 2,0 Ltr.	PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
1.360,78 g. / 1,4 Ltr.	Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Recipiënt	Machines
907,18 g. / 0,9 Ltr.	BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro
907,18 g. / 0,9 Ltr. XP	T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance
1.360,78 g. / 1,4 Ltr. XP	PBS Advance, Blending Station Advance

COMMERCIAL CUSTOMER SERVICE:

US, CANADA & LATIN AMERICA
Tel: 800-4DRINK4, 800-437-4654, 440-235-0214; Fax: 440-235-9670
Email: foodservice@vitamix.com; www.vitamix.com/foodservice

ALL OTHER COUNTRIES contact your local Vita-Mix Distributor
or telephone: +1.440.782.2450; Fax: +1.440.782.2220
Email: international@vitamix.com; www.vitamix.com/foodservice



VITA-MIX® CORPORATION
Foodservice Division
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138-2103 USA

Printed in U.S.A.

101807 02/08